

Шашлыки ♦ и пловы ♦



САЛАТЫ

КУШАНИ

ПРИПЫ

МАРИНАДЫ

ПРИПРАВЫ

РЕЦЕПТЫ
И СЕРВИРОВКА

SHOUT **IT**
SHARE



Annotation

- [illegible]

Анастасия Геннадьевна Красичкова
Шашлыки и пловы

Введение

Шашлыки и пловы по праву занимают достойное место в кухне различных стран: Азербайджана, Армении, Грузии, Ирана, Казахстана, Киргизии, Турции, Таджикистана, Туркмении, Узбекистана и т. д. Не является исключением и Россия, где эти блюда давно стали любимыми и вошли как в повседневное, так и в праздничное меню.

В данной книге приведены национальные рецепты приготовления шашлыков и пловов, ставшие классикой кулинарии, а также современные оригинальные блюда, отличающиеся своеобразным вкусом и ароматом. Широко представлены вегетарианские шашлыки и пловы с использованием овощей и фруктов, которые по достоинству смогут оценить приверженцы здорового питания.

Для приготовления шашлыков и пловов можно использовать различные сорта мяса, птицы, рыбы, дичи и морепродуктов, что делает их доступными для любой семьи и дает возможность подавать их к столу на протяжении всего года.

Описанные в рецептах способы термической обработки (жаренье на углях и на решетке, запекание в духовке и СВЧ-печи, запекание в золе, приготовление на пару) позволяют подчеркнуть вкус продуктов и сохранить содержащиеся в них питательные вещества.

Разнообразные специи, приправы и пряные травы, широко используемые при приготовлении шашлыков и пловов, дают возможность готовить из одних и тех же ингредиентов блюда, отличающиеся друг от друга по вкусу. Маринады и соусы, рецепты которых даны в книге, делают их особенно вкусными.

Следует отметить, что буквальное следование рецепту вовсе не обязательно при приготовлении шашлыков и пловов. При отсутствии тех или иных компонентов можно смело заменять их, что дает простор фантазии и позволяет создавать на основе классических рецептов оригинальные блюда, которые станут визитной карточкой любой хозяйки.

В книге «Шашлыки и пловы» каждый сможет найти для себя любимое блюдо, а подробное описание поможет приготовить его правильно.

Шашлыки

Шашлык принято считать кавказским блюдом, хотя он встречается и в других национальных кухнях: узбекской, туркменской, татарской, турецкой и т. д. В России, по некоторым данным, шашлык был известен еще в XVII-XVIII веках – тогда было принято готовить мясо на открытом огне на вертеле, поэтому блюдо носило название «верченое». Само слово «шашлык» происходит от тюркского «шиш» – «вертел» и в буквальном переводе означает «кушанье, жаренное на вертеле».

В Закавказье для каждого народа шашлык является национальным блюдом и потому имеет не только свое название (кебаб – в Азербайджане, хоровц – в Армении, мцвади – в Грузии), но и разные способы приготовления.

Готовят шашлык из корейки или задней ноги бараньей туши, печени, почек, почечной части. Также используют свинину, говяжью вырезку, телятину, мясо птицы, рыбу и различные овощи – лук, помидоры, баклажаны. Продукты для приготовления шашлыка должны быть свежими. Недопустимо использовать замороженные мясо или рыбу – в этом случае блюдо получится невкусным. Парное мясо также не подходит, а дичь следует перед употреблением выдержать в прохладном месте в течение 1-2 суток.

Обычно шашлык готовят следующим образом. Мясо режут небольшими кусками, добавляют специи, лук, пряную зелень согласно рецепту и маринуют в течение нескольких часов. Для маринада можно использовать уксус, лимонный сок, сухое вино, кисломолочные продукты в сочетании с различными специями и пряными травами.

Пока маринуется мясо, подготавливают угли. Лучше всего подходит для этого виноградная лоза, а за неимением ее древесина лиственных пород (кизил, вишня, береза, дуб). Не рекомендуется использовать дрова из ели или сосны, так как содержащиеся в них смолистые вещества могут придать блюду неприятный привкус. В последнее время в продаже можно встретить и готовые древесные угли, что значительно облегчает процесс приготовления шашлыка. Недопустимо готовить шашлык на открытом огне – угли должны хорошо прогореть, но при этом давать большое количество жара, достаточного для того, чтобы мясо быстро прожарилось.

Для жарки шашлыка используют мангал из листовой стали или очаг, сложенный из кирпичей или камней. Они могут иметь различные размеры, однако следует учитывать, что расстояние

между углями и мясом должно быть не менее 5-7 и не более 15 см.

Маринованное мясо или рыбу нанизывают на шампуры и готовят над углями в течение 10-15 мин (мясо) или 5-8 мин (рыбу), периодически переворачивая, чтобы продукты прожаривались равномерно.

Готовый шашлык должен иметь румяную корочку и при этом оставаться сочным внутри.

В последнее время получило распространение приготовление шашлыка на решетке, хотя этот способ более привычен для Европы и Америки. В этом случае подготовленные продукты выкладывают на смазанные растительным маслом прутья решетки и жарят над углями поочередно с обеих сторон.

В домашних условиях шашлык можно приготовить в электрошашлычнице, духовке, микроволновой печи или просто на сковороде. Способов приготовления множество, и каждый может выбрать для себя наиболее удобный. Вместо металлических шампуров в этом случае используют бамбуковые шпажки длиной 20-25 см, которые перед применением замачивают в воде на 1-1,5 ч.

К столу шашлык подают с гарниром из свежих овощей, вареного риса, картофеля фри и т. д. Хорошо сочетаются с ним различные кислые и острые соусы.



Шашлык из баранины по-охотничьи

Баранина – 500 г, лук репчатый – 50 г, лук зеленый – 100 г, помидоры – 200 г, уксус – 25 мл, масло сливочное – 25 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают молотым перцем, добавляют мелко нарезанный лук, а также уксус или чайную ложку лимонного сока и все перемешивают. Емкость накрывают крышкой и на 2-3 ч ставят в холодное место, чтобы баранина промариновалась.

Перед жареньем замаринованные куски баранины нанизывают на металлический вертел вперемежку с луком, предварительно нарезанным кольцами. Жарят шашлык над горящими без пламени углями примерно в течение 15-20 мин, периодически поворачивая вертел, чтобы баранина прожарилась равномерно.

Если жаровни нет, то шашлык можно поджарить и обычным способом – на сковороде.

Готовый шашлык снимают с вертела, выкладывают на блюдо, поливают растопленным сливочным маслом и гарнируют зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона. Кроме того, на гарнир к шашлыкам можно подать отварной рис и отдельно сушеный молотый барбарис или гранатовый сок.

Шашлык по-карски

Баранина – 500 г, почки бараньи – 2 шт., лук репчатый – 30 г, лук зеленый – 100 г, кетчуп или соус томатный – 50 г, зелень петрушки – 20 г, уксус – 25 мл, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Баранину (почечную часть) промывают, срезают пленки и сухожилия, делают надрезы, чтобы во время жаренья мясо не стягивалось, и нарезают кусками весом примерно 250 г каждый. Почки также промывают и разрезают пополам.

Подготовленные баранину и почки складывают в емкость, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным репчатым луком и измельченной зеленью петрушки, сбрызгивают уксусом или лимонным соком и в таком виде оставляют на 2-3 ч для маринования.

Перед жареньем каждый кусок баранины надевают на металлический вертел, добавляют с обеих сторон по половинке почки и жарят над углями без пламени. Во время жаренья вертел необходимо периодически переворачивать, чтобы баранина прожаривалась равномерно. При отсутствии жаровни шашлык можно поджарить и на сковороде.

Готовый шашлык снимают с вертела и подают целым куском вместе с почками, положив на тарелку кусочек лимона. Сверху шашлык посыпают измельченным зеленым луком и мелко нарубленной зеленью петрушки. Отдельно подают томатный соус или кетчуп.

Шашлык по-карски с соусом ткемали

Баранина – 1500 г, почки – 1 шт., помидоры – 50 г, сало баранье – 50 г, лук репчатый и зеленый – 100 г, уксус – 25 мл, барбарис сушеный – 20 г, зелень петрушки – 20 г, соус ткемали – 50 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо и почки промывают, очищают от пленок и сухожилий, нарезают крупными кусками, сбрызгивают уксусом, солят, перчат и ставят в холодное место на 2-3 ч. Маринованное мясо нанизывают на шпажки, с одного конца надевают очищенную от пленки баранью почку, а с другого – некрупный помидор. Смазывают мясо топленным курдючным салом и жарят над углями

в электрогриле.

При подаче жареный шашлык, почку и помидор снимают со шпажек, укладывают на блюдо и гарнируют кольцами репчатого лука, дольками лимона, зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подают соус ткемали и сушеный молотый барбарис.

Шашлык по-карски с водкой

Баранина – 500 г, лук репчатый – 100 г, помидор – 1 шт., сало курдючное – 50 г, водка – 20 мл, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Мякоть жирной баранины (заднюю ногу) нарезают кусками диаметром 100—150 мм и толщиной 30-40 мм, солят, посыпают перцем, мелко нарезанными репчатым луком и зеленью.

Затем складывают в неокисляющуюся емкость, поливают водкой (или коньяком), перемешивают, уплотняют и оставляют на 6-8 ч на холоде.

По истечении времени куски баранины нанизывают на шпажки попеременно с ломтиками сырого курдючного сала и жарят на вертеле, периодически переворачивая. После того как мясо поджарится на глубину примерно 8-10 см, с помощью острого ножа отрезают от него тонкие ломтики, а оставшееся мясо продолжают жарить, после чего вновь срезают тонкие ломтики, и так до тех пор, пока все мясо не пожарится.

При подаче к столу ломтики мяса выкладывают на блюдо и гарнируют нашинкованным репчатым и зеленым луком, а также ломтиками помидора и веточками петрушки и кинзы.

При приготовлении мясных блюд с использованием спиртных напитков следует помнить о том, что в такой маринад не следует добавлять уксус или лимонный сок.

Шашлык из баранины по-кавказски

Баранина – 1600 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 3 пера, помидоры – 500 г, уксус (3%-ный) – 3 мл, соус ткемали – 100 г, барбарис сушеный – 20 г, сало баранье топленое – 50 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Куски баранины нарезают кубиками весом 30-40 г, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным или натертым на терке репчатым луком и измельченной зеленью петрушки, добавляют уксус или лимонный сок, перемешивают, укладывают в неокисляющуюся емкость и ставят на холод на 4-6 ч.

По истечении указанного выше срока куски мяса попеременно с кружочками репчатого лука нанизывают на металлические шпажки, смазывают растопленным курдючным салом и жарят над горящими углями или в электрогриле.

Готовые кусочки шашлыка снимают со шпажек и укладывают на блюдо, затем гарнируют сырым нашинкованным репчатым

луком, дольками помидоров и лимона и украшают сверху перьями зеленого лука.

Отдельно подают к столу соус ткемали, а также сушеный молотый барбарис.

Шашлык из баранины «Туристский»

Баранина (мякоть) – 1000 г, лук репчатый – 500 г, помидоры – 500 г, сок гранатовый – 200 г, сахар – 50 г, зелень укропа и кинзы, соус томатный, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, посыпают сахаром, перцем и смешивают с измельченным репчатым луком. Затем баранину заливают гранатовым соком и выдерживают в течение 15-20 мин. На приготовленные шампуры нанизывают попеременно замаринованное мясо, нарезанный тонкими кольцами лук и помидоры. Шашлык жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу блюдо подают, украсив рубленой зеленью укропа и кинзы. Отдельно подают томатный соус.

Шашлык из баранины с минеральной водой или томатным соком

Баранина – 1000 г, сало курдючное – 500 г, лук репчатый – 70 г, вода минеральная (сок томатный) – 40 мл, зира – 10 г, кориандр и соль по вкусу.

Мякоть баранины и курдючное сало промывают и нарезают тонкими ломтиками весом 15 г. Лук шинкуют кольцами и смешивают с мясом. В полученную смесь добавляют соль, зиру, кориандр, минеральную воду (или томатный сок) и вновь все перемешивают. Для того чтобы баранина хорошо замариновалась, складывают ее в эмалированную кастрюлю, накрывают марлей, придавливают сверху грузом и выдерживают в холодном месте от 4 до 24 ч.

После этого нанизывают замаринованное мясо попеременно с кусочками сала на шпажки.

Шашлык жарят над тлеющими углями: сначала с одной стороны, а затем с другой, до выделения сока и образования румяной корочки. В случае стекания талого жира и образования пламени угли необходимо сбрызгивать водой, смешанной с уксусом.

К столу шашлык подают на шпажках, выложив их на тарелочки или лепешки, украсив луком, нарезанным тонкими кружочками. Отдельно подают нарезанные свежие овощи, зерна граната или виноградный уксус.

Шашлык из свинины или кабанины

Свинина (кабанина) – 1500 г, уксус (3%-ный) – 50 мл, лук репчатый и зеленый – по 50 г, помидоры – 2 шт., лимон – 1 шт., гарнир (отварной рис) – 150 г, соль и перец красный молотый по

вкусу.

Для приготовления этого блюда лучше всего использовать мясо молодого кабаника. При этом мясо не должно быть мороженым. А степень свежести можно определить, нажав пальцем на мякоть, – образовавшаяся вмятина должна быстро выровняться.

Лучше всего подойдет свиной бок, та сторона туши, которая при разрубе осталась с позвоночником, с удаленным тонким и толстым краями и концами ребер.

С оставшейся части тушки срезают сало и разрубают ее вдоль ребра, получая куски серповидной формы весом около 500 г. Причем со стороны позвонка при правильном разрубе должно остаться два остистых отростка.

В крайнем случае для приготовления такого шашлыка можно использовать также вырезку или антрекот, нарезанные кусками весом 150—200 г. Самым главным условием является следующее: мясо должно быть светлым. Темное мясо после обработки станет сухим и жестким. Готовят этот шашлык так же, как и шашлык по-кавказски: подготовленное мясо сбрызгивают уксусом, солят, перчат и маринуют в течение 3-4 ч. Затем нанизывают на шампуры и жарят над углями. К столу подают с рассыпчатым рисом и поджаренным луком или без риса с сырым репчатым и зеленым луком, дольками помидоров и лимона.

Шашлык по-индонезийски под соусом чили с арахисом

Баранина от филейной части – 600 г, крем кокосовый – 250 г, арахис жареный несоленый – 240 г, соевый соус – 60 г, масло растительное – 50 мл, лук репчатый – 50 г, сорго лимонное – 30 г, самбал оелек (паста из бобов с чили) – 20 г, сахарный песок – 20 г, чеснок – 3 зубчика, кориандр молотый – 6 г, имбирь тертый – 5 г, куркума (молотая) – 2 г, соль и перец по вкусу.

С мяса удаляют лишний жир и сухожилия. Баранину нарезают полосками, нанизывают их на деревянные шампуры так, чтобы мясо занимало 3/4 их длины. Укладывают шампуры в мелкую неметаллическую емкость.

Смешивают часть чеснока (предварительно измельченного), перец, соль, часть соевого соуса, сахар, лимонное сорго и часть куркумы. Смазывают маринадом нанизанное на шампуры мясо и оставляют его мариноваться в течение 1 ч. Жарят шашлык над раскаленными углями без пламени по 2-3 мин с каждой стороны. Для того чтобы приготовить соус чили с арахисом, арахис измельчают в кухонном комбайне.

Разогревают растительное масло в сковороде, добавляют нашинкованные лук и чеснок, после чего пассеруют на среднем огне в течение 3-4 мин до прозрачности. После этого в поджарку

добавляют самбал оелек, сахарный песок, оставшийся сладкий соевый соус, имбирь и кориандр. Все перемешивают и тушат в течение 2 мин. Затем добавляют кокосовый крем, оставшуюся куркуму и измельченный арахис. Убавляют огонь и продолжают тушить смесь до загустения. Перед подачей к столу соус охлаждают, солят и посыпают перцем.

Шашлык из баранины с картофелем

Баранина – 1000 г, сало копченое – 250 г, картофель – 600 г, масло топленое – 100 г, зелень петрушки, зерна 1 граната, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Баранину нарезают небольшими кусочками, затем хорошо отбивают специальным молоточком, солят и посыпают перцем. После этого на шампуры нанизывают вперемежку кусочки мяса, целые клубни картофеля и кусочки сала.

Шашлык жарят над раскаленными углями до полной готовности, периодически сбрызгивая слегка подогретым топленым маслом.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив зернами граната и веточками петрушки.

Шашлык из баранины с рисом

Баранина – 1600 г, лук репчатый – 300 г, рис – 150 г, лимон – 1 шт., лук зеленый – 50 г, уксус (3%-ный) – 20 мл, соль и перец красный молотый по вкусу.

Баранину нарезают кусочками и маринуют так же, как для шашлыка по-кавказски. Жарят вперемежку с репчатым луком над углями или в электрогриле.

Рис промывают, заливают холодной водой, варят до готовности и откидывают на сито.

Готовый шашлык снимают со шпажек и выкладывают на блюдо с рассыпчатым рисом. Сверху украшают дольками лимона и мелко нарубленным зеленым луком.

Шашлык из говядины, жаренный на вертеле

Говядина – 1600 г, помидоры – 150 г, лук репчатый и зеленый – по 50 г, масло сливочное – 10 г, уксус (3%-ный) – 10 мл, зелень петрушки и кинзы, соль и перец красный молотый по вкусу.

Говядину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и укладывают слоями в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью, перцем и сбрызгивая уксусом. Маринуют в прохладном месте в течение 2-3 ч.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука и кружками помидоров, смазывают размягченным сливочным маслом и жарят над углями до готовности.

Подают к столу на шампурах, украсив зеленым луком и

зеленую.

Шашлык из говядины с рисом

Говядина – 1600 г, шпик – 400 г, сало свиное топленое – 200 г, рис – 150 г, лук репчатый – 50 г, сок мясной – 50 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Говядина нарезают кусочками весом 20-25 г и отбивают до толщины 5 мм. Свиной шпик нарезают тонкими ломтиками (толщиной 2-3 мм) размером примерно 50 x 50 мм.

Затем приготовленное мясо нанизывают на шпажки попеременно со шпиком так, чтобы с обоих концов на шпажках были ломтики мяса. Шашлык посыпают солью, красным молотым перцем и поджаривают на сковороде с растопленным свиным салом.

Рис промывают и варят до готовности.

На середину большого блюда грядкой выкладывают готовый рис и поливают его мясным соком.

На кашу сверху укладывают готовый шашлык, а на него – кольца репчатого лука, обжаренного во фритюре.

Кебаб (шашлык по-азербайджански)

Баранина молодая – 2500 г, лук зеленый с головками, чеснок с зелеными перьями, базилик, кинза, эстрагон и мята – по 0,5 пучка, пряности, соль и перец по вкусу.

Молодую баранину рубят на кусочки с косточками и хрящами и маринуют в течение 3 ч с нарезанным колечками луком с добавлением соли, перца и пряностей. Затем мясо нанизывают на шампуры, отряхнув от соли, пряностей и лука, и жарят над раскаленными углями, периодически переворачивая шампуры.

К столу подают с пряной зеленью.

Для этого все перечисленные травы раскладывают небольшими пучками так, чтобы в каждом из них было по одному сорту зелени и по два стебля лука.

Тас-кебаб

Вырезка говяжья – 500 г, рис – 150 г, лук репчатый – 50 г, масло топленое – 30 г, сумах – 10 г, корица и гвоздика молотые – по 5 г, соль по вкусу.

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, тушат до готовности с пассерованным на масле луком, корицей и гвоздикой. Рис промывают, кладут в небольшую кастрюлю, заливают двумя стаканами воды, варят до готовности. Готовый рис откидывают на сито и смешивают с мясом.

Готовый тас-кебаб выкладывают в глубокую тарелку, поливают соусом, в котором тушилось мясо, посыпают сумах.

Тия-кебаб

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 40 г,

зелень петрушки – 10 г, барбарис сушеный – 3 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Реберную часть корейки молодой баранины рубят на 5-6 кусков вместе с реберными косточками. Затем солят, посыпают перцем и нанизывают на шпажки. При нанизывании необходимо следить за тем, чтобы ребра были обращены в одну сторону. Жарят шашлык над раскаленными углями без пламени.

При подаче к столу шашлык посыпают кольцами репчатого лука, измельченными зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подают сушеный молотый барбарис и перец. Кебаб, запеченный в фольге

Баранина – 1000 г, сало нутряное – 100 г, лук зеленый, зелень петрушки, чабрец, мята – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Мякоть баранины отделяют от костей и нарезают ее кусочками. Затем мясо жарят на сковороде в растопленном сале до полуготовности, добавив мелко нарезанный лук и молотый перец. Затем снимают со сковороды, смешивают его с измельченной зеленью петрушки, чабрецом, мятой и солью. Все тщательно перемешивают и заворачивают в фольгу, предварительно смазанную жиром. Запекают кебаб в разогретой духовке в течение 10-15 мин.

Готовое блюдо подают к столу в фольге.

Кюфта-кебаб с кунжутной заправкой

Баранина – 600 г, помидоры – 200 г, лук репчатый – 50 г, масло оливковое – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, хлеб пшеничный без корки – 1 кусочек, яйцо вареное – 1 шт., тмин молотый – 7 г, паприка сладкая – 5 г, корица молотая – 3 г, соль и перец по вкусу.

Для кунжутной заправки: паста кунжутная – 50 г, сметана – 40 г, зелень петрушки – 20 г, сок лимонный – 15 г, вода – 15 мл, чеснок – 1 зубчик, соль по вкусу.

Мясо промывают и удаляют лишний жир и сухожилия. Нарезают его небольшими кусочками, добавляют мелко нарезанный лук, чеснок, перец, тмин, корицу, паприку, соль, размоченный хлеб и мелко нарубленное яйцо. Все тщательно перемешивают, добавляют масло, делят полученную массу на 12 частей и формируют колбаски. Нанизывают их на шампуры и помещают в холодильник на 1 ч. Запекают кюфта-кебаб над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Для приготовления кунжутной заправки смешивают кунжутную пасту с лимонным соком, чесноком, солью, водой, сметаной и измельченной зеленью петрушки. Все ингредиенты взбивают до получения кремообразной массы.

К столу кюфта-кебаб подают с кунжутной заправкой и предварительно поджаренными помидорами, разрезанными на половинки.

Хазани хоровац

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 150 г, сок гранатовый – 100 мл, масло топленое – 100 г, зерна граната, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Баранину нарезают кусочками примерно по 40-50 г, укладывают их в кастрюлю с топленным маслом, посыпают солью и перцем, после чего жарят до полуготовности. В сковороду добавляют нарезанный кольцами репчатый лук и продолжают жарить еще 5 мин. После этого вливают свежий гранатовый сок и перемешивают.

К столу шашлык подают, посыпав зернами граната или полив гранатовым соком и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Шашлык по-грузински

Говядина (вырезка) – 2000 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный – 100 мл, зелень петрушки – 50 г, лист лавровый – 2 шт., соль, перец черный молотый и душистый по вкусу.

Говяжью вырезку очищают от пленок и сухожилий, нарезают кубиками весом 25-30 г, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают черным молотым перцем, рубленым луком, солью, добавляют винный уксус, лавровый лист и душистый перец. Все перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 2-3 дней.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят до полной готовности над раскаленными древесными углями, периодически переворачивая.

Длинный мцвади

Говядина (вырезка) – 1500 г, помидоры – 500 г, лук зеленый – 100 г, масло растительное – 50 мл, зелень кинзы и базилика – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Говяжью вырезку очищают от пленок и целиком во всю длину вдоль надевают на вертел.

Для того чтобы мясо во время жаренья сохраняло форму и не стягивалось, его необходимо плотно привязать к вертелу суровой ниткой. Жарят, как обычный шашлык, над углями без пламени, периодически переворачивая вертел. Предварительно или в процессе обжаривания мясо обмазывают растительным маслом. На отдельном шампуре готовят помидоры.

Готовый шашлык снимают с вертела, нарезают, как колбасу, поперек волокон, с небольшим скосом, ломтиками толщиной 1,5 см. После этого мясо солят, посыпают перцем. К столу подают с зеленым луком, кинзой, базиликом и обжаренными целиком на

вертеле помидорами.

Мцвади в баклажанах

Баранина – 1500 г, баклажаны – 1000 г, масло растительное – 100 г, соль и перец по вкусу.

Баранину (корейку или заднюю часть) нарезают кусками. Баклажаны надрезают глубоко вдоль и в разрез помещают куски баранины, посыпав их слегка солью и перцем, после чего баклажаны нанизывают на вертел так, чтобы он захватил оба конца баклажана и все куски баранины.

После этого жарят баклажаны над углями, вращая вертел так, чтобы куски баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Баранину и баклажаны во время жаренья нужно смазать растительным маслом.

Шашлык из говядины с артишоками

Початки кукурузные – 1500 г, говядина – 500 г, кетчуп для шашлыка – 70 г, артишоки – 8 шт., вино красное – 20 мл, масло растительное – 20 мл, перец стручковый сладкий – 1 шт., зелень укропа и петрушки, листья салата – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Смешивают вино, растительное масло, кетчуп, соль и перец. Мясо нарезают небольшими кусочками, заливают приготовленным маринадом и выдерживают в течение 30 мин. После этого замаринованную говядину нанизывают на шампуры попеременно с нарезанным кольцами сладким перцем и разрезанными пополам кукурузными початками. Жарят шашлык на раскаленных углях до готовности. Отдельно готовят артишоки. Для этого овощи моют, разрезают пополам, обе половинки заполняют кетчупом, после чего слегка жарят на сковороде в растительном масле.

На дно неглубокой тарелки выкладывают листья салата, на них сверху – готовый шашлык и жареные артишоки. Перед подачей к столу блюдо украшают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Шашлык из говядины с хлебом

Говядина – 500 г, шпик копченый – 100 г, лук репчатый – 50 г, хлеб ржаной – 100 г, масло растительное – 50 мл, паста томатная – 50 г, зелень укропа – 50 г, соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Такими же кусочками нарезают шпик и хлеб. Лук очищают и разрезают на 4 части.

На шампуры нанизывают попеременно хлеб, мясо, шпик и лук. Шашлык солят, посыпают перцем, густо обмазывают томатной пастой, поливают растительным маслом и жарят на раскаленных углях до готовности. К столу шашлык подают на шампурах,

украсив измельченной зеленью укропа.

Шашлык из говяжьего фарша с кабачками и булочкой

Говяжий фарш – 600 г, кабачки (цуккини) – 500 г, бекон – 300 г, лук репчатый – 50 г, масло оливковое – 50 г, молоко – 50 мл, перец стручковый сладкий – 1 шт., яйца – 2 шт., булочка из пшеничной муки – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

В говяжий фарш добавляют предварительно размоченную в воде или молоке булочку, обжаренный на оливковом масле репчатый лук, яйца, соль и перец. Из фарша формируют небольшие колбаски и заворачивают их в нарезанный тонкими пластинками бекон.

Кабачки нарезают крупными дольками, а сладкий перец – кольцами. На приготовленные шампуры нанизывают попеременно колбаски, дольки кабачков и кольца перца. Жарят шашлык над раскаленными углями до полной готовности.

Готовый шашлык подают к столу, украсив измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

Шашлык из говяжьего фарша с побегами бамбука

Фарш говяжий – 500 г, побеги бамбука (консервированные) – 350 г, чеснок – 2 зубчика, хлебная крошка или панировочные сухари – 70 г, масло растительное – 70 г, соус томатный – 70 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Побеги бамбука измельчают. Половину получившейся массы смешивают с мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

В мясной фарш добавляют толченый чеснок, массу из измельченной зелени, хлебную крошку (или панировочные сухари) и яйцо. Все тщательно перемешивают, посыпают солью и перцем, после чего из полученной смеси формируют небольшие фрикадельки.

Фрикадельки слегка жарят на сковороде в кипящем растительном масле, а затем доводят до полной готовности, нанизав на шпажки и прожарив над раскаленными углями.

К столу шашлык подают, полив неострым томатным соусом и посыпав оставшимися измельченными побегами бамбука.

Шашлык «Ала-Тоо»

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, столовый (3%-ный) уксус – 60 мл, сахар – 15 г, соль и перец по вкусу.

Баранину очищают от пленок, промывают в холодной воде, нарезают кусками и складывают в неметаллическую емкость. Добавляют соль, перец, уксус, лук, нарезанный кольцами, сахар и все тщательно перемешивают. После этого ставят на холод на 6-8 ч.

По прошествии этого времени куски мяса нанизывают на шампуры и жарят над тлеющими углями до готовности.

При подаче к столу посыпают шашлык сахаром и украшают репчатым луком из маринада.

Шашлык любительский

Баранина – 2000 г, помидоры – 500 г, сало курдючное – 150 г, лук зеленый – 100 г, вино красное сухое – 100 мл, зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Корейку баранины нарезают кусочками весом 40-50 г, перемешивают с мелко нарубленным зеленым луком и курдючным салом, нарезанным тонкими ломтиками, посыпают солью, перцем, поливают сухим красным вином и ставят на 2-3 ч в прохладное место.

После этого мясо нанизывают на шпажки попеременно с ломтиками курдючного сала и жарят на раскаленных углях. Отдельно жарят помидоры, также нанизанные на шпажки.

При подаче к столу на блюдо укладывают попеременно шпажки с мясом и помидорами, посыпают рубленой зеленью, поливают лимонным соком. Отдельно подают сок из свежих помидоров.

Шашлык по-узбекски

Баранина – 1600 г, сало курдючное – 200 г, лук репчатый – 100 г, мука – 50 г, уксус, зелень петрушки – 1 пучок, семена аниса, соль и перец красный молотый по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают кусочками весом 15-20 г, затем складывают их в эмалированную емкость, добавляют нашинкованный репчатый лук, уксус, анис, соль и перец красный молотый. Все перемешивают, уплотняют и ставят в холодное место на 4-6 ч.

После этого куски баранины нанизывают на шпажки попеременно с кружочками сырого репчатого лука. Посыпают их пшеничной мукой, затем на конец каждой шпажки насаживают по кусочку курдючного сала и жарят над раскаленными углями.

К столу подают на шпажках с нашинкованным репчатым луком и зеленью петрушки.

Шашлык степной

Баранина – 2000 г, лук репчатый – 100 г, чеснок – 4 зубчика, зелень петрушки – 50 г, соль и перец по вкусу.

Мелко нарубленный репчатый лук, чеснок и зелень перемешивают, полученную массу заправляют солью, перцем и еще раз все тщательно перемешивают.

Баранину промывают, очищают от пленок и лишнего жира и нарезают тонкими полосками длиной 10-15 см. На кусочки мяса укладывают заранее приготовленную массу, заворачивают

рулетом, нанизывают на шпажки и жарят над углями до готовности. При подаче к столу посыпают измельченной зеленью петрушки.

Шашлык по-таджикски

Баранина – 1200 г, лук репчатый – 200 г, уксус (3%-ный) – 50 мл, зира – 30 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины нарезают кусочками весом 20-25 г, солят, посыпают перцем, перемешивают с нашинкованным репчатым луком, зирой, поливают уксусом и ставят на холод на 3-4 ч. После этого куски мяса нанизывают на шпажку и жарят над раскаленными углями.

При подаче к столу шашлык укладывают на тарелку и посыпают нашинкованным репчатым луком и зеленью петрушки.

Шашлык из почек

Почки бараньи – 1000 г, помидоры – 500 г, уксус (3%-ный) – 50 мл, лук зеленый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Предварительно промытые бараньи почки нарезают кусочками весом 20-30 г, посыпают солью и перцем. После этого нанизывают на шпажки и жарят над раскаленными углями. Отдельно целиком жарят на шпаяках помидоры.

Готовый шашлык снимают со шпаяек, укладывают на блюдо, поливают уксусом и посыпают рубленым зеленым луком. К столу подают с жареными помидорами.

Шашлык по-кокандски

Баранина – 200 г, печень – 200 г, почки – 200 г, лук репчатый – 100 г, уксус виноградный – 30 мл, зерна 1 граната, зира – 10 г, соль и перец по вкусу.

Мякоть окорочной части баранины, печень и почки промывают, очищают от пленок и лишнего жира и нарезают кусочками размером с грецкий орех. Затем посыпают их толченой зирой, смешанной с солью и перцем. Мясо без маринования нанизывают на специальный вилообразный трехрожковый металлический шампур с короткой деревянной ручкой. На один рожок надевают мясо, на другой – печень, на третий – почки.

Жарят над тлеющими древесными углями сначала с одной, а затем с другой стороны.

При подаче к столу мясо выкладывают на тарелку и украшают кольцами репчатого лука. Отдельно подают виноградный уксус и зерна граната.

Шашлык из почек под гранатовым соусом

Почки говяжьи – 1000 г, лук репчатый – 300 г, сок гранатовый – 250 мл, чеснок – 3 зубчика, зелень кинзы – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Почки промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, нанизывают на шампуры попеременно с нарезанным кольцами репчатым луком и жарят над раскаленными углями до готовности.

Гранатовый сок смешивают с пропущенным через пресс чесноком, измельченной зеленью кинзы и красным молотым перцем.

К столу шашлык подают горячим, полив гранатовым соусом.

Шашлык в казане по-узбекски

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный – 20 мл, укроп или кинза – 1 пучок, перец красный стручковый острый – 1 шт. (или перец красный молотый – 10 г), соль по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и солят.

Репчатый лук нарезают кольцами, часть его перемешивают с мелко нарезанным укропом или кинзой, а часть сбрызгивают винным уксусом.

Мясо и луково-укропную смесь укладывают в казан слоями так, чтобы все продукты помещались не ниже середины казана или не достигали его верха на два пальца. В предпоследний слой сверху кладут стручок красного перца, разрезанный вдоль пополам, или посыпают мясо красным молотым перцем. Казанок плотно закрывают и ставят на очень слабый огонь примерно на 3 ч.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, отдельно подают маринованный лук.

Шашлык на пару

Баранина – 1200 г, лук репчатый – 100 г, уксус виноградный – 25 мл, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Молодую баранину (окорок, грудинка) нарезают тонкими ломтиками. Ребра рубят на небольшие кусочки. Затем все укладывают в эмалированную емкость, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, уксус, лавровые листья, перец, соль и перемешивают. Выдерживают мясо в приготовленном маринаде в течение 6-12 ч в холодном месте.

После этого емкость ставят в котел, заполненный горячей водой, так чтобы уровень воды не достигал края эмалированной емкости на два пальца. Котел плотно закрывают и ставят на 2-3 ч на умеренный огонь. При этом необходимо следить за тем, чтобы вода не выкипела раньше, чем шашлык будет готов.

Шашлык по-казахски

Баранина – 1600 г, лук репчатый – 30 г, соль и перец по вкусу.

Мягкую часть баранины (корейка, задняя нога) промывают, очищают от пленок, солят и выдерживают 2-3 ч в холодном месте.

Затем нарезают мясо очень маленькими кусочками (15-20 г каждый), надевают их на шпажки и жарят до готовности над раскаленными углями в мангале. Периодически сбрызгивают мясо раствором соли, смешанной с перцем.

При подаче к столу посыпают шашлык тонко нарезанными кольцами репчатого лука.

Бастурма по-казахски

Баранина – 1000 г, помидоры – 700 г, лук репчатый – 200 г, лук зеленый – 50 г, уксус (3%-ный) – 50 мл, жир – 50 г, соль и перец по вкусу.

Баранину (корейка или задняя нога) промывают, очищают от пленок и нарезают из расчета по два кусочка на порцию в виде широкой ленты. Мясо слегка отбивают, солят, посыпают перцем, добавляют нарезанный тонкими кольцами лук, заливают уксусом и ставят в холодное место на 3-4 ч.

По истечении назначенного срока на середину маринованного мяса укладывают нарезанные дольками помидоры и репчатый лук, с которым мариновали мясо. После этого мясо сворачивают в виде колбаски. Нанизывают на шпажки сначала целый помидор, затем мясо и вновь целый помидор. Жарят над раскаленными углями, периодически смазывая жиром.

К столу шашлык подают, посыпав мелко нарезанным зеленым луком.

Шашлык из свинины с помидорами

Свинина – 1000 г, помидоры – 100 г, лук репчатый – 100 г, базилик сушеный – 10 г, эстрагон сушеный – 5 г, уксус (3%-ный) – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Затем добавляют сушеный базилик, эстрагон, соль, перец по вкусу, а также репчатый лук, нарезанный кольцами, и дольки помидоров. Все перемешивают и ставят в прохладное место мариноваться на 4-5 ч.

Промаринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Для того чтобы шашлык не подгорал, периодически сбрызгивают его смесью уксуса, чеснока и перца (по вкусу).



Шашлык из свинины в белом вине

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, вино белое сухое – 200 мл, зелень кинзы, укропа, базилика – по 0,5 пучка, лимон – 1 шт., сок 1 граната и гранатовые зерна, лист лавровый – 2 шт., лаваш – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Свинину промывают, очищают от лишнего сала, нарезают кусочками средней величины (они должны иметь продолговатую форму, желательно оставить немного косточек). Лук очищают и нарезают кольцами. Затем приготавливают смесь из пряностей. Количество ее зависит от количества мяса.

В подготовленную емкость укладывают мясо, лук и приготовленную пряную смесь. Все солят, посыпают перцем и перемешивают. Затем заливают свинину белым вином так, чтобы оно лишь чуть-чуть покрывало ее. Добавляют в смесь сок лимона. После этого закрывают емкость крышкой и оставляют на 3 ч в прохладном месте для маринования.

По истечении срока мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая вином.

На дно блюда укладывают лаваш, на него – обжаренное мясо и поливают все соком граната. Шашлык украшают тонкими кольцами репчатого лука и гранатовыми зернами. К столу блюдо подают через 10 мин после приготовления.

Шашлык говяжий по-сибирски

Говядина – 500 г, вино белое сухое – 200 мл, паста томатная – 100 г, лук репчатый – 70 г, уксус – 20 мл, лист лавровый – 20 шт., лимон – 1 шт., перец душистый горошком – 5 шт., соль и перец

красный молотый по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и сухожилий и затем нарезают кусочками размером со спичечный коробок. На дно подготовленной емкости насыпают душистый перец, а поверх него – 10 лавровых листьев. После этого укладывают слой нарезанного тонкими кольцами репчатого лука и слой мяса. Все солят, посыпают молотым перцем. Затем вновь укладывают слой лука и слой мяса и так далее. Последним слоем должен быть луковый. На него сверху кладут оставшиеся лавровые листья и заливают продукты смесью томатной пасты и уксуса.

Сверху накрывают чистой марлей, кладут гнет и закрывают крышкой. Ставят мясо в холодное место не менее чем на сутки.

Через сутки сливают юшку, убирают верхний слой лавровых листьев, вынимают мясо и перекладывают его в другую емкость. В мясо добавляют лимонный сок и сухое белое вино. Спустя 2 ч нанизывают кусочки мяса на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая смесью лимонного сока и уксуса.

Шашлык подают к столу горячим с гарниром из отварного картофеля и салата из огурцов и помидоров.

Шашлык по-татарски

Баранина – 2000 г, шпик или ветчина копченая – 500 г, лук репчатый – 300 г, масло оливковое – 50 мл, лист лавровый – 2 шт., орех мускатный – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Мякоть задней ноги баранины нарезают кусочками весом 30-40 г. Выдерживают мясо в течение 3-4 ч в маринаде, приготовленном из масла, соли, перца, натертого на терке мускатного ореха, измельченных в порошок лавровых листьев и мелко нарезанного репчатого лука. Подготовленные кусочки мяса нанизывают на вертел, помещая между ними нарезанный шпик или жирную ветчину. Жарят мясо в мангале над раскаленными углями.

Готовый шашлык подают к столу с гарниром из отварного риса.

Лищап (шашлык по-адыгейски)

Баранина – 1000 г, мясной бульон – 100 мл, чеснок – 3 зубчика, соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины нарезают кусочками весом 40-60 г, отбивают их молоточком, нанизывают на шампур и жарят над раскаленными углями до образования румяной корочки. При этом необходимо периодически переворачивать шампур и поливать мясо раствором соли, смешанным с чесноком и перцем.

После этого мясо перекладывают в кастрюлю, вливают немного бульона и тушат до полной готовности. К столу подают с

крутой кашей.

Шашлык по-гуцульски

Свинина – 2000 г, картофель – 1000 г, лук репчатый – 500 г, вино белое сухое – 100 мл, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Свинину промывают, срезают излишки сала и нарезают квадратными кусочками весом 30-40 г. Картофель очищают от кожуры и нарезают кружочками, а лук – кольцами.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры попеременно с ломтиками картофеля и кольцами лука. Все посыпают солью, красным и черным перцем. Заворачивают каждый шампур в пергаментную бумагу в виде пакета, у основания с одного конца перевязывают шпагатом, а с другого вливают сухое вино, после чего также перевязывают.

Завернутые таким образом шашлыки оборачивают плотной бумагой и вновь перевязывают шпагатом. Бумагу смачивают водой и кладут мясо в разогретые угли. Спустя 50-60 мин шашлык можно будет подавать к столу.

Шашлык из мяса лося по-марийски

Мясо лося – 2000 г, маринад – 500 мл, шпик – 300 г, помидоры – 500 г, огурцы – 200 г, лук репчатый и зеленый – 200 г, соль и перец по вкусу.

Мясо лося нарезают маленькими кусочками весом до 30 г и выдерживают в маринаде в течение 3 суток.

По истечении указанного срока маринад сливают, а мясо вместе с репчатым луком и шпиком пропускают дважды через мясорубку. В полученную массу добавляют соль и перец, после чего все тщательно перемешивают. Формуют из фарша шарики, нанизывают их на шпажку и жарят на мангале над раскаленными углями. Готовый шашлык подают к столу с гарниром из зеленого и нарезанного тонкими кольцами репчатого лука, огурцов и помидоров.

Шашлык «Ужин в степи»

Баранья корейка – 500 г, лук репчатый – 200 г, вино белое сухое – 70 мл, чеснок – 5 зубчиков, зелень петрушки, кинзы и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Баранью корейку нарезают небольшими кусочками, солят, посыпают перцем и измельченным репчатым луком. Все перемешивают, заливают вином и выдерживают в течение 20-30 мин в холодном месте.

Замаринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу шашлык подают на шампурах, украсив мелко нарубленным чесноком и

зеленью петрушки, кинзы и базилика.

Шашлык из баранины и ливера

Баранина – 500 г, печень – 100 г, почки – 50 г, сердце – 50 г, сало курдючное – 50 г, лук репчатый – 100 г, сок гранатовый – 30 г, барбарис – 20 г, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Баранину, печень, почки и сердце тщательно промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, укладывают в эмалированную емкость и заливают маринадом, приготовленным из сока граната и мелко нарезанного репчатого лука с добавлением соли и молотого перца.

Выдерживают мясо в маринаде в течение 20-30 мин, поставив в холодное место.

Замаринованные кусочки баранины, печени, почек, сердца и курдючного сала нанизывают попеременно на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав барбарисом и измельченной зеленью укропа и кинзы.

Шашлык из зайчатины по-охотничьи

Зайчатина – 500 г, сало соленое – 200 г, лук репчатый – 70 г, масло оливковое или подсолнечное – 50 мл, листья ореха, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мясо молодого зайца нарезают крупными кусками, солят и посыпают перцем. Репчатый лук нарезают ломтиками и смешивают с мясом. Все тщательно перемешивают и заливают растительным маслом. После этого тонкими ломтиками нарезают сало.

На приготовленные заранее деревянные шпажки нанизывают попеременно кусочки зайчатины, лук и сало. Жарят шашлык над раскаленными углями с сильным жаром (без пламени), периодически поливая мясо растительным маслом.

Готовый шашлык выкладывают, не снимая со шпажек, на ореховые листья, добавляют мелко нарезанный лук, оборачивают листьями и выдерживают в течение 5-10 мин. К столу подают на листьях.

Шашлык по-африкански

Баранина – 500 г, шпик – 200 г, молоко – 500 мл, уксус (10%-ный) – 300 мл, масло оливковое – 30 мл, тимьян – 10 г, банан – 2 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и перекладывают в глиняную емкость. Посыпают тимьяном, перцем, солью и добавляют молоко, смешанное с уксусом. Выдерживают мясо в маринаде в течение 48 ч в прохладном месте.

Замаринованные кусочки баранины заворачивают в полоски шпика, нанизывают на шпажки и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

Бананы очищают, нарезают кружочками и слегка обжаривают в оливковом масле до появления румяной корочки.

К столу шашлык подают, сняв со шпажек и украсив жареными бананами.

Шашлык из молодой баранины с грибами по-охотничьи

Баранина – 2000 г, грибы свежие – 700 г, перец болгарский – 500 г, масло растительное – 150 мл, листья бука, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок и лишнего жира, нарезают кусочками, солят, посыпают перцем. Свежие грибы перебирают, промывают, крупные разрезают пополам, солят.

Сладкий перец очищают от плодоножки и семян и нарезают тонкими кольцами.

Все продукты нанизывают на вертел попеременно. Подготовленный шашлык смазывают маслом и жарят на раскаленных углях, периодически переворачивая. Во время жаренья необходимо следить за тем, чтобы мясо и грибы не подгорели.

На салфетку выкладывают листья бука, а на них – готовый шашлык. Все оборачивают салфеткой и выдерживают 5-6 мин, а затем подают к столу.

Шашлык по-казахски в укусном маринаде

Баранина – 500 г, лук репчатый – 250 г, уксус (10%-ный) – 50 мл, сахар – 5 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, пряности, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Мясо хорошо промывают, очищают от пленки и нарезают небольшими кусочками. Укладывают в неокисляющуюся емкость, посыпают солью, пряностями и перцем,вливают уксус, добавляют сахар и измельченный лук. Все тщательно перемешивают и выдерживают в холодильнике в течение 5-10 ч.

Замаринованные кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

Шашлык-ассорти

Свинина, говядина, телятина – по 1000 г, сало копченое – 300 г, жир – 200 г, лук репчатый – 200 г, рис – 150 г, вино белое сухое – 100 мл, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусками толщиной 1-1,5 см, отбивают деревянным молотком, солят и нарезают квадратиками размером 3 x 3 см. Копченое сало также

нарезают кусочками, а репчатый лук – тонкими кольцами. Все продукты нанизывают попеременно (кусочек сала, кусочек говядины, кружок лука, кусочек сала, кусочек телятины, кружок лука, кусочек сала, кусочек свинины, кружок лука и так далее) на шпажку.

В сковороде растапливают жир, жарят шашлык со всех сторон, посыпают перцем, заливают вином и тушат до полной готовности под плотно закрытой крышкой.

Рис промывают и варят в подсоленной воде до готовности.

При подаче к столу шашлык поливают вином и гарнируют отварным рисом.

Шашлык по-чабански

Желудок молодого барана – 1 шт., баранина – 300 г, чеснок – 2 зубчика, тмин – 10 г, соль по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. В предварительно очищенный и хорошо промытый желудок молодого барана укладывают кусочки мяса, добавляют соль, чеснок и тмин. Желудок зашивают прочной кулинарной нитью и закапывают в костровую яму. Держат в золе в течение 24 ч.

Шашлык из телятины, запеченный в бумаге

Телятина – 1500 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 150 г, жир – 20 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Мякоть телятины нарезают мелкими кусочками, добавляют мелко нарубленный репчатый лук, измельченные помидоры, зелень петрушки и укропа, красный и черный перец, соль и жир. Все тщательно перемешивают и ставят в холодное место на 1-2 ч.

Смесь выкладывают на смазанную маслом плотную бумагу (желательно использовать специальную бумагу для выпечки или пергамент), заворачивают в виде пакета, оборачивают фольгой и обвязывают ниткой. Пакет укладывают на противень или сковороду и запекают в умеренно горячем духовом шкафу в течение 40-50 мин.

Шашлык «Северный»

Оленина – 2000 г, лук репчатый – 500 г, жир – 200 г, коньяк – 100 мл, перец стручковый горький – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Для соуса: сок томатный – 200 г, чеснок – 50 г, лук зеленый – 50 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мякоть оленины нарезают кусочками весом 30-40 г, выдерживают в маринаде в течение 10-12 ч. Для приготовления маринада используют нашинкованный репчатый лук, измельченный горький стручковый перец, нарезанную зелень

петрушки, соль и коньяк. Замаринованное мясо нанизывают на шпажки и жарят на сковороде в хорошо разогретом жире.

К столу шашлык подают с соусом. Для приготовления соуса томатный сок заправляют толченым чесноком, перцем, измельченной зеленью петрушки и укропа, мелко нарезанным зеленым луком и солью.

Люля-кебаб с зеленью

Баранина – 600 г, лук репчатый – 100 г, сало курдючное – 50 г, уксус (3%-ный) – 25 мл, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Для приготовления этого блюда лучше всего использовать жирную баранину. Мясо и предварительно очищенный репчатый лук мелко рубят секачом, после чего смешивают с измельченной зеленью петрушки и кинзы.

В полученную смесь добавляют уксус (или сок лимона), соль, перец и все тщательно перемешивают. Массу помещают в холодное место и выдерживают в течение 1-2 ч.

После этого облепляют полученной смесью шампуры или формируют колбаски весом 30-40 г. Жарят люля-кебаб над раскаленными углями на гриле или на толстодонной сковороде в бараньем жире.

Люля-кебаб с луком и салом Баранина – 600 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, сало курдючное – 50 г, уксус (3%-ный) – 25 мл, соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины вместе с курдючным салом и репчатым луком пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 ч.

После этого разделяют массу в виде колбасок, нанизывают их на шпажки и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают люля-кебаб тонко нарезанным репчатым и зеленым луком, поливают уксусом.

Кебаби в лаваше

Свинина – 500 г, баранина – 300 г, лук репчатый – 150 г, яйцо – 1 шт., лаваш тонкий – 4 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками и прокручивают через мясорубку вместе с репчатым луком. В фарш добавляют яйцо, соль, перец, тщательно перемешивают и формируют колбаски. Нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Затем снимают кебаби с шампуров, заворачивают в тонкий лаваш в виде рулетиков и подают к столу.

Козон дулма по-ташкентски Баранина (или говядина) – 500 г, сало-сырец – 200 г, лук репчатый – 150 г, яйцо сырое – 2 шт., зира – 10 г,

соль и специи по вкусу.

Баранину или говядину (лопатка, грудинка, покромка) очищают от пленок и сухожилий, измельчают в мясорубке вместе с салом-сырцом (говяжьим или бараньим) и репчатым луком. Все перемешивают и добавляют яйца, соль, зиру и специи.

Массу хорошо перемешивают и затем формируют шарики (из расчета 6 шт. на порцию), после чего нанизывают их на деревянную шпажку и жарят во фритюре в течение 8-10 мин.

К столу шашлык подают с гарниром из свежих помидоров, огурцов и маринованного лука.

Коволаки по-армянски

Баранина – 500 г, масло растительное – 70 г, лук репчатый – 50 г, мука пшеничная – 20 г, яйцо сырое – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Для соуса: бульон мясной – 300 г, лук репчатый – 100 г, паста томатная – 50 г, масло сливочное – 30 г, мука пшеничная – 20 г, уксус виноградный – 5 мл, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мясо очищают от пленок, промывают и пропускают через мясорубку. Добавляют яйцо, растительное масло, мелко нарезанный лук, немного муки и перца. Все тщательно перемешивают и из фарша делают шарики величиной с грецкий орех. Панируют их в муке и обжаривают в кипящем растительном масле.

Коволаки подают к столу с соусом. Для его приготовления в бульон добавляют мелко нарезанный репчатый лук, пассерованный в растительном масле, томатную пасту, муку, сливочное масло, виноградный уксус, перец, соль, измельченную зелень петрушки и базилика. Все тщательно перемешивают и варят на медленном огне в течение 10 мин.

Шашлык из мяса лани, лося, оленя или дикой козы

Мясо – 2000 г, лук репчатый и зеленый – 200 г, огурцы, помидоры (свежие или соленые) – 200 г, масло оливковое или жир свиной – 50 г, соус ткемали или кетчуп.

Для маринада: вода – 100 мл, уксус винный – 100 мл, лук репчатый – 100 г, сахар – 30 г, перец черный душистый – 2-3 горошины, лист лавровый – 3-4 шт., чеснок – 1 головка, соль по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками весом 30-40 г и маринуют на холоде в течение 10-12 ч. Для маринада уксус разводят холодной кипяченой водой в соотношении 1: 1, добавляют пропущенный через мясорубку репчатый лук, растертый с солью чеснок, сахар, крупно толченый душистый перец и лавровый лист.

Мясо нанизывают на шпажки и жарят над раскаленными углями, периодически смазывая мясные кусочки оливковым маслом или свиным жиром.

К столу шашлык подают с репчатым и зеленым луком, помидорами, огурцами. Отдельно подают соус ткемали или кетчуп.

Шашлык из печени с томатным соусом *Печень – 500 г, сало курдючное или шпик – 300 г, лук репчатый – 200 г, соус томатный «Кубанский» – 150 г, сало топленое (для обжаривания лука) – 50 г, каша рисовая – 250 г, соль и перец по вкусу.*

Этот шашлык очень нежный и готовится достаточно быстро. Баранью, телячью или свиную печень очищают от пленки, промывают, нарезают кубиками толщиной не более 15-20 мм, нанизывают их на шпажки вперемежку с ломтиками бараньего курдючного сала или свиного шпика, нарезанными так же, как и печень, но вдвое толще, и жарят над раскаленными углями.

За 2-3 мин до готовности поливают шашлык крепким раствором соли (из расчета 10 г соли на 100 мл воды) и густо посыпают перцем. Солить печень до жаренья не рекомендуется, так как в этом случае она может получиться жесткой.

К столу шашлык подают с рассыпчатой рисовой кашей и жареным луком или с сырым репчатым и зеленым луком, огурцами и помидорами. Отдельно подают томатный соус. Цзянь янь жоучуань (шашлык по-пекински на сковороде или на углях)

Баранина (свинина или говядина) – 1000 г, перец болгарский – 200 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное (для жаренья на сковороде) – 150 мл, помидоры – 50 г, яблоки – 50 г, соус соевый – 25 г, крахмал – 15 г, глутаминат натрия – 1 г, вино шаосиньское (херес или коньяк, разведенные водой в соотношении 1: 1) – 25 мл, яйцо – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины нарезают ломтиками длиной 3 см и толщиной 0,5-1 см. Репчатый лук режут тонкими кольцами. Болгарский перец нарезают ломтиками, яблоки и помидоры – маленькими кубиками.

Ломтики баранины укладывают в емкость, добавляют нарезанные лук, яблоки и помидоры. В полученную смесь вливают соус, вино, добавляют соль, глутаминат натрия и молотый перец. Еще раз все хорошо перемешивают и маринуют в смеси из взбитого яйца и крахмала.

После истечения срока маринования на короткие шампуры нанизывают вперемежку ломтики лука, баранины и сладкого перца. В том случае, если шашлык жарится на сковороде, шампур должен быть полностью унизан продуктами.

Жарят шашлык на раскаленных углях без пламени или на сковороде в предварительно разогретом масле.

Шашлык особый

Телятина – 500 г, свинина – 500 г, соль и перец по вкусу.

Для гарнира: помидоры – 1000 г, брынза – 300 г, лук репчатый – 250 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Для приготовления шашлыка лучше взять мякоть и вырезку телятины и свинины. Мясо промывают, нарезают кубиками размером 3 х 3 см, после чего нанизывают их на вертел, чередуя телятину и свинину, а затем быстро жарят на решетке над раскаленными углями. После этого солят и посыпают перцем.

Из целых помидоров с помощью чайной ложки вынимают мякоть и начиняют их измельченным репчатым луком и брынзой, затем солят, посыпают перцем и прогревают в духовом шкафу в течение 5-7 мин.

После этого начинку вынимают из помидоров, взбивают ее с сырым яйцом. Затем вновь заполняют ею помидоры, при этом положив внутрь веточку зелени, немного перца и соли, и запекают в духовке до образования румяной корочки.

К столу шашлык подают горячим вместе с фаршированными помидорами.

Шашлык с помидорами

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, помидоры – 100 г, уксус (3%-ный) – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками. Затем добавляют соль, перец, а также репчатый лук, нарезанный кольцами, и дольки свежих помидоров. Все перемешивают и оставляют в уксусном маринаде на 6-8 ч.

Мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Для того чтобы мясо не подгорало, периодически сбрызгивают его смесью уксуса, чеснока и перца (по вкусу).

Шашлык из мясного фарша «Королевский»

Свинина – 500 г, говядина – 500 г, хлеб пшеничный – 400 г, орехи грецкие – 100 г, масло растительное – 100 мл, лук репчатый – 50 г, чеснок – 4 зубчика, лимон – 1 шт., яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, пряности, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Свинину и говядину промывают, очищают от пленок, пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают.

В воде или молоке размачивают половину нарезанного маленькими ломтиками пшеничного хлеба. В хлебную кашу добавляют натертый на мелкой терке лимон, предварительно отжав сок. Лимонный сок смешивают с толченым чесноком и

орехами, заправляют смесь растительным маслом, смешивают с размоченным хлебом. Полученную массу солят, посыпают перцем, добавляют пряности и хорошо перемешивают.

Размачивают в воде или молоке оставшийся хлеб. Кусочки хлеба вынимают, слегка отжимают и перемешивают до получения однородной массы. После этого хлеб смешивают с яйцом, мясным фаршем, мелко нарубленным луком и лимонной цедрой. Все тщательно перемешивают и затем полученную смесь солят, посыпают перцем, пряностями и вновь перемешивают.

Из приготовленного фарша формируют фрикадельки. Нанизывают их на шпажки и жарят сначала на гриле (10 мин), а затем над раскаленными углями до полной готовности.

К столу готовый шашлык подают, украсив мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки. Отдельно можно подать майонез или неострый томатный соус.

Шашлык из телятины с шампиньонами

Телятина – 1000 г, вино белое сухое – 500 мл, сало копченое – 400 г, шампиньоны – 200 г, лук репчатый – 100 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мясо хорошо промывают и нарезают небольшими кусочками, после чего складывают в предварительно подготовленную емкость. Куски телятины заливают маринадом из вина, смешанного с нарезанным тонкими кольцами луком, солью, красным и черным перцем, и выдерживают в течение 2 ч. Грибы моют и очищают.

На шампуры нанизывают попеременно маринованное мясо, кружочки лука, грибы и нарезанное кусочками сало. Шашлык жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом.

К столу готовый шашлык подают на шампурах, украсив измельченной зеленью.

Шашлык из телячьей печени в лимонном маринаде

Печень телячья – 500 г, масло растительное – 100 мл, сок лимонный – 50 мл, листья мяты перечной сушеные – 5 г, лимон – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Предварительно промытую печень нарезают небольшими кусочками. Измельченные в порошок листья мяты смешивают с толченым чесноком, мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки. Все перемешивают и заливают лимонным соком и слегка подогретым растительным маслом. В маринад кладут кусочки мяса. Затем полученную массу солят, перчат и ставят в холодное место на 15-20 мин.

Замаринованную печень нанизывают на шпажки и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу подают, сняв со шпажек и украсив нарезанным тонкими кружочками лимоном и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Шашлык из печени в винном маринаде

Печень говяжья или телячья – 500 г, вино сухое белое – 200 мл, масло растительное – 100 мл, лук репчатый – 50 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Вино смешивают с лимонным соком, растительным маслом и мелко нарубленным репчатым луком.

Полученную смесь солят и добавляют перец. В маринад кладут нарезанную крупными кусками печень, ставят на холод и выдерживают в маринаде в течение 12-24 ч.

Замаринованные кусочки печени нанизывают на шпажки и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу шашлык подают, сняв со шпажек и украсив измельченной зеленью петрушки и укропа.

Шашлык из бараньей печени и сала

Сало баранье – 600 г, печень баранья – 300 г, бульон из баранины -20 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и пряности по вкусу.

Баранье сало нарезают нетолстыми пластинками. На них укладывают так же нарезанную печень, после чего солят, посыпают перцем и пряностями, слегка сбрызгивают бульоном и заворачивают в виде рулетика. Мясные рулетики нанизывают на шампуры и жарят со всех сторон над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают, сняв с шампуров, посыпав мелко нарубленной зеленью укропа и украсив веточками петрушки.

Шашлык из говяжьей печени или почек

Печень говяжья (или почки) – 500 г, сало копченое или соленое – 700 г, чеснок – 3 зубчика, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, зерна граната для украшения, соус томатный неострый, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Печень (почки) хорошо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, солят, посыпают перцем, после чего шпигуют чесноком и заворачивают каждый из кусочков в нарезанное тонкими пластинками сало. Мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают, сняв с шампуров и украсив зернами граната и мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа. Отдельно подают неострый томатный соус.

Чоп-кебаб

Баранина – 2000 г, кабачки свежие – 1000 г, яйца – 4 шт., масло топленое – 150 г, соль и перец по вкусу.

Мякоть задней ноги барана нарезают кусочками. Свежие кабачки очищают от кожуры, нарезают кружочками и солят. Нанизывают на вертел, чередуя мясо и кабачки, после чего жарят в масле на сковороде до полуготовности. После того как мясо и кабачки остынут, посыпают их перцем, смачивают во взбитых яйцах и вновь поджаривают.

К столу подают горячими с гарниром из жареного картофеля.

Шоп-кебаб по-пловдивски

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, перец болгарский – 200 г, масло сливочное – 150 г, молоко кислое – 100 г, яйцо – 1 шт., соль и перец красный молотый по вкусу.

Молодую баранину (заднюю ногу) нарезают кусочками и кладут в глиняную емкость или сковороду. Добавляют мелко нарезанный репчатый лук, измельченный болгарский перец, сливочное масло, все перемешивают и запекают в духовом шкафу. Затем солят, посыпают молотым перцем, вливают немного воды и тушат мясо до полной готовности в духовке. Затем вынимают, заливают готовый шоп-кебаб кислым молоком, взбитым с сырым яйцом и солью, и запекают в духовке до образования аппетитной румяной корочки.

Молочный кебаб по-болгарски

Баранина – 1000 г, молоко – 500 г, корица молотая – 5 г, соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины нарезают кусочками весом 30-40 г, солят, посыпают перцем и выдерживают в прохладном месте в течение 1-2 ч. После этого вливают в кастрюлю молоко и доводят его до кипения. Кладут в молоко кусочки мяса и варят его 20 мин.

Затем мясо вынимают шумовкой, нанизывают на вертел и поджаривают над раскаленными углями, периодически поливая молоком.

К столу кебаб подают, посыпав корицей.

Стомна-кебаб из баранины

Баранина – 500 г, лук зеленый – 300 г, вода – 125 мл, масло сливочное – 70 г, мука пшеничная – 20 г, перец острый стручковый – 3 шт., мята, зелень петрушки, чабрец – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Для теста: мука пшеничная – 30 г, яйцо – 1 шт.

Для приготовления этого оригинального блюда берут небольшой глиняный кувшин (по-болгарски – стомна) или горшок с узким горлышком. Мякоть баранины от задней ноги нарезают небольшими кусочками, добавляют крупно нарезанный зеленый

лук, мяту, измельченную зелень петрушки, несколько веточек чабреца, стручки острого перца, черный и красный молотый перец, соль, муку и сливочное масло.

Все ингредиенты тщательно перемешивают, полученную массу перекладывают в кувшин или горшок, вливают воду и замазывают горлышко тестом, приготовленным из муки и воды. После этого емкость ставят в духовку и запекают кебаб в течение 2 ч.

Это блюдо можно также приготовить на природе, на горячих углях.

Каварма-кебаб из свинины (по-болгарски)

Свинина – 2500 г, сало свиное – 200 г, лук зеленый – 150 г, вода – 150 мл, вино белое сухое – 200 мл, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Нежирную свинину промывают, нарезают тонкими ломтиками, жарят на растопленном свином сале и затем выкладывают на тарелку. В оставшемся жире жарят мелко нарезанный зеленый лук, солят, добавляют молотый перец, вливают немного воды, белое вино, вновь выкладывают на сковороду мясо и все тушат до тех пор, пока не выпарится вся жидкость.

К столу кебаб подают с мелко нарубленным репчатым луком и зеленью петрушки, добавив немного острого перца. На гарнир подойдет жареный картофель или отварной рис.

Кебаб из телятины (или баранины)

Телятина (или баранина) – 1000 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 300 г, молоко (кислое) – 150 мл, вода – 100 мл, жир – 100 г, мука пшеничная – 50 г, перец острый стручковый – 2 шт., яйца – 2 шт., уксус (3%-ный) – по вкусу, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Мякоть телятины (или баранины) нарезают кусочками, добавляют ломтики свежих помидоров, мелко нарезанный репчатый лук, перец красный молотый, острый стручковый перец, жир и соль.

Все хорошо перемешивают, выкладывают в кастрюлю с толстым дном, вливают горячую воду, плотно закрывают крышкой и тушат на слабом огне в течение 2,5 ч.

Яйца взбивают с кислым молоком, добавляют муку, мелко нарезанную зелень петрушки и уксус. Этой смесью заливают кебаб и тушат еще 8-10 мин.

Бастурма из говядины по-грузински

Говядина – 2000 г, лук репчатый – 500 г, уксус винный – 50 мл, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Говяжьё вырезку очищают от пленок и сухожилий, нарезают кубиками весом 20-30 г, складывают в керамическую или эмалированную емкость, посыпают молотым перцем, нашинкованным луком, добавляют винный уксус, лавровые листья, измельченную зелень и соль. Все ингредиенты тщательно перемешивают и выдерживают в холодном месте в течение 2-3 суток.

Замаринованное мясо нанизывают на вертел и жарят до полной готовности над раскаленными древесными углями без пламени, периодически переворачивая вертел.

К столу подают либо отдельно, либо с нарезанным тонкими кольцами репчатым луком. При этом предварительно лук необходимо густо посыпать солью, помять руками и перед подачей к столу слегка сбрызнуть уксусом.

Шашлык из телячьего сердца по-перуански

Сердце телячье – 500 г, перец зеленый сладкий – 200 г, масло растительное (лучше оливковое) – 150 мл, уксус (3%-ный) – 100 мл, лук репчатый – 70 г, чеснок – 2 зубчика, лимон – 1 шт., перец красный острый – 2 шт., соль и перец красный молотый по вкусу.

Телячье сердце разрезают пополам, хорошо промывают, удаляют прожилки и нарезают кубиками. Выдерживают в течение 24 ч в маринаде, приготовленном из толченого чеснока, мелко нарезанного сладкого и острого перца, соли и уксуса.

Замаринованное мясо надевают на шпажки и запекают на решетке или мангале. Готовый шашлык заливают соусом, для приготовления которого растирают с помощью деревянной ложки растительное масло, смешанное с соком лимона, уксусом, измельченным на терке луком и красным молотым перцем.

Шашлык-биточки по-восточному

Баранина – 1200 г, масло топленое – 100 г, лук репчатый – 70 г, яйца – 8 шт., зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины средней жирности пропускают через мясорубку с крупной решеткой. В полученный фарш добавляют мелко нарезанный лук, перец, соль и все тщательно перемешивают.

Полученную массу делят на 12 частей, после чего из каждой формируют биточки. Жарят их с обеих сторон на решетке над раскаленными углями.

Затем биточки перекладывают в глубокую сковороду, заливают смесью из взбитых яиц и мелко нарезанной зелени, ставят в предварительно разогретый духовой шкаф и запекают биточки в течение 1 мин. К столу подают в сковороде.

Ломтики сердца и почек на шампуре

Почки телячьи – 300 г, сердце телячье – 300 г, вино красное сухое – 200 мл, помидоры – 150 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 г.

Почки очищают от пленки, тщательно промывают в проточной воде и вымачивают в холодной воде 2 ч. Сердце разрезают пополам, удаляют кровеносные сосуды, пленку и жир. Затем все перечисленные выше субпродукты нарезают ломтиками толщиной 1,5-2 см, заливают вином и выдерживают в течение 30 мин в прохладном месте. После этого кусочки почек и сердца слегка подсушивают чистой салфеткой и нанизывают на шампур попеременно с нарезанным толстыми кольцами луком и дольками помидоров.

Перед жареньем смазывают шашлык растительным маслом. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу подают горячим.

Шиш-кебаб по-турецки

Баранина – 2000 г, молоко кислое – 300 мл, миндаль измельченный – 50 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины (заднюю ногу) нарезают кусочками весом 30-40 г, укладывают мясо в эмалированную емкость, поливают соком лимона, посыпают солью, перцем и выдерживают в маринаде в течение 2 ч.

После этого нанизывают кусочки баранины на вертел и жарят их над раскаленными углями.

Готовый шашлык посыпают измельченным миндалем и заливают хорошо взбитым кислым молоком. К столу подают, не снимая с вертела.

Печень сайгака по-охотничьи

Печень сайгака – 500 г, соль.

Свежую печень сайгака промывают, нарезают кусками и насаживают на деревянные, предварительно ошкуренные и заостренные в виде ромба рожны (колы) длиной примерно 1 м.

На кусках печени делают надрезы, в которые засыпают соль. Рожны втыкают в землю около костра с наклоном так, чтобы куски мяса находились на расстоянии 30 см от пламени костра с подветренной стороны и печень не охватывалась дымом. Во время жаренья несколько раз поворачивают рожны с нанизанными на них кусками печени. По мере запекания срезают верхние поджаренные слои печени.

Шашлык «Сафари» по-южноафрикански

Мясо антилопы (можно заменить мясом косули) – 2000 г, молоко —

500 мл, шпик – 200 г, соус томатный острый – 150 г, уксус

(3%-ный) – 150 мл, перец острый стручковый – 5 шт., лист лавровый – 4 шт., майоран и тимьян – по 2 веточки, соль, перец душистый и черный молотый по вкусу.

Мясо антилопы (заднюю ногу) нарезают кусочками весом 30-40 г, кладут в глиняный горшок, добавляют измельченные майоран и тимьян, мелко нарезанный стручковый острый перец, лавровые листья и соль. Заливают мясо молоком и уксусом, после чего выдерживают в холодном месте в течение

2 суток. После этого мясо вынимают и слегка отряхивают.

Каждый кусочек мяса заворачивают в тонкий ломтик шпика, нанизывают на вертел и жарят над раскаленными углями.

К столу шашлык подают с томатным соусом, заправленным большим количеством черного молотого и душистого перца.

Старинный рецепт шашлыка на вертеле

Баранина – 1500—2000 г, сыворотка молочная – 2000 мл, грибы (белые и боровики) – 300 г, помидоры – 200 г, уксус столовый – 200 мл, вино – 200 мл, масло растительное – 100 мл, сок крыжовника – 100 мл, лук репчатый – 60 г, чеснок – 3 зубчика, лимон – 1-2 шт., корень сельдерея или петрушки – 1 шт., пряная зелень – 1 пучок, зернышки кардамона и укропа, соль и специи по вкусу.

Баранину промывают, нарезают крупными кусками и вымачивают в течение 5-6 ч в маринаде, приготовленном из сыворотки, уксуса, вина, сока крыжовника, растительного масла, лука, чеснока, корня сельдерея или петрушки, специй, соли и зелени.

Готовое мясо нанизывают на вертел с луком, кружками лимона, помидоров, шляпок грибов, смазывают растительным маслом. Готовят над раскаленными углями. При жарке мясо поливают каждые 3-4 мин соком и вином. Под вертел ставят противень, а на угли кладут пучок полыни, чабреца и по 2-3 зернышка кардамона и укропа.

При желании на вертел можно надеть свежие огурцы, кабачки, баклажаны, кусочки тыквы, ветчину, ломтики шпика.

Шашлык из молодой баранины с яблоками и сладким перцем

Молодая баранина – 800 г, яблоки – 300 г, перец сладкий – 3 шт., масло растительное – 60 мл, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, нарезают кусочками, солят, посыпают перцем. Яблоки разрезают на четвертинки и удаляют сердцевину. Сладкий перец нарезают кольцами.

Нанизывают на вертел мясо, чередуя его с кусочками яблок и кружками перца. После этого мясо смазывают маслом и жарят, постоянно поворачивая вертел, чтобы продукты не подгорели.

Шашлык по-сельски

Баранина – 500 г, бульон мясной – 500 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины нарезают кусками по 40-60 г, отбивают деревянным молотком, нанизывают на шампуры и жарят до румяной корочки, поворачивая шампуры и поливая мясо раствором соли с чесноком и перцем.

Шашлык подают к столу с горячим мясным бульоном.

Шашлык говяжий с ананасом

Говядина – 500 г, соус соевый – 100 г (его можно заменить 100 мл вина белого столового и 1 столовой ложкой уксуса), масло растительное – 50 мл, ананас – 1 шт., чеснок – 1 головка, оливки зеленые без косточек – 12 шт., соль по вкусу.

Ананас очищают от кожуры, разрезают пополам и удаляют жесткую сердцевину. Головку чеснока разделяют на дольки, очищают их и измельчают. Одну очищенную половину ананаса пропускают через мясорубку и затем отжимают массу через несколько слоев марли, чтобы получить свежий сок ананаса.

Вторую очищенную половину ананаса нарезают небольшими кубиками (размером около 2 см). Полученный свежий сок ананаса смешивают с измельченным чесноком и соевым соусом.

Мясо хорошо промывают и нарезают кусочками размером около 2 см. Кусочки мяса укладывают в кастрюлю и, залив приготовленной смесью ананасного сока, чеснока и соевого соуса, выдерживают в течение 2-3 ч с закрытой крышкой.

После этого нанизывают мясо на шампуры, перемежая его кусочками ананаса. Кроме того, в начале и в конце каждого шампура помещают по одной оливке.

Подготовленные шашлыки обмазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями 15-20 мин, постоянно поворачивая шампуры для равномерного запекания мяса.

После окончания жарки шашлыки солят, подают к столу с гарниром из отварного риса.

Шашлык из говядины с арахисовым соусом

Стейк от огузка – 800 г, сок ананасовый – 250 мл, масло арахисовое – 250 мл, соус соевый – 65 г, масло растительное – 50 мл, соус чили сладкий – 40 г, чеснок – 2 зубчика, имбирь натертый – 2 г, порошок чесночный –

1 г, порошок луковый – 1 г.

Со стейка удаляют лишний жир и жилы. Мясо нарезают поперек волокон длинными тонкими кусками. Нанизывают их на деревянные шампуры так, чтобы мясо занимало около 3/4 длины шампура. После этого укладывают шампуры в мелкую неметаллическую емкость.

Смешивают соевый соус, растительное масло, чеснок, имбирь

и заливают этой смесью мясо. Накрывают полиэтиленом, ставят в холодильник на несколько часов или на ночь, переворачивая шампуры время от времени.

Шашлык жарят над раскаленными углями в течение 8-10 мин.

Арахисовый соус готовят следующим образом. Ананасовый сок, арахисовое масло, чесночный и луковый порошки и соус чили смешивают в сковороде и готовят соус при постоянном помешивании на среднем огне до загустения.

Шашлык подают к столу на шампурах с арахисовым соусом.
Рубленый шашлык

Баранина – 500 г, лук репчатый (или зеленый) – 40 г, сало курдючное – 30 г, уксус винный – 15 мл, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок и измельчают, курдючное сало нарезают кусочками. Затем мясо, сало и лук пропускают через мясорубку, солят, перчат, перемешивают и ставят на 3 ч в холодильник на нижнюю полку.

После этого формируют из фарша колбаски, которые нанизывают на шпажки и жарят над углями. Перед подачей к столу шашлык выкладывают на блюдо, поливают уксусом, посыпают рубленой зеленью.

Шашлык из свинины под кисло-сладким соусом *Филе свиное – 1000 г, ананас консервированный кусочками – 400 г, сок апельсиновый – 250 мл, уксус белый – 65 мл, сахар – 60 г, мука – 30 г, соус чили с чесноком – 20 г, перец сладкий красный и зеленый – по 1 шт.*

Мясо промывают, удаляют лишний жир и жилы. Перец моют и удаляют плодоножку и семена. Мясо нарезают кубиками размером 2,5 см, а перец – квадратиками 2 x 2 см.

Сок ананаса сливают в отдельную емкость. Мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с кусочками перца и ананаса. Смешивают ананасовый и апельсиновый соки, уксус, сахар и соус чили.

Шашлык укладывают в мелкую неметаллическую емкость, заливают половиной маринада. Закрывают емкость и ставят в холодильник на несколько часов или на ночь, время от времени переворачивая мясо.

Жарят шашлыки в течение 15 мин над раскаленными углями.

Кисло-сладкий соус готовят следующим образом. Выливают оставшийся маринад в сковороду. Растирают муку с 1 столовой ложкой маринада до однородной массы и добавляют в сковороду. Доводят до кипения и готовят на среднем огне при постоянном помешивании до загустения. После этого перекладывают в

соусник и охлаждают.

Мясо дичи по-охотничьи

Дичь – 1000 г, сало свиное – 300 г, чеснок – 1 головка, ягоды можжевельные, соль и перец по вкусу.

Нарезанное кусками толщиной не более 10 см мясо лопаточной части (с костью) дичи тщательно промывают, очищают от пленок и сухожилий, шпигуют небольшими кусочками свиного сала и чеснока, предварительно посыпав надрезы для шпигования солью, смешанной с молотым перцем.

После этого куски мяса сверху также натирают солью, молотым перцем и толчеными можжевельными ягодами. Подготовленные куски мяса оборачивают несколькими слоями марли и обмазывают глиной слоем 1,5-2 см. В горячей земле под костром делают ямку по размеру приготовленных кусков дичи, кладут в нее мясо, засыпают землей и запекают, продолжая поддерживать костер.

Шашлык по-индийски

Баранина или свинина – 500 г, йогурт несладкий – 250 г, свекла – 100 г, масло сливочное – 100 г, вода – 100 мл, лук репчатый – 80 г, яйца – 2 шт., имбирь, кориандр, гвоздика по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Из йогурта и специй готовят маринад и заливают им мясо на несколько часов.

Половину сливочного масла растапливают в сковороде, кладут в нее мясо и мелко нарезанный лук, вливают воду и ставят тушить на слабый огонь, чтобы испарилась часть жидкости. После этого добавляют пряности и насаживают поочередно на вертел куски мяса, чередуя их с ломтиками свеклы и лука. Растапливают остатки сливочного масла, поливают им мясо и жарят на вертеле до готовности.

Шашлык можно посыпать порошком соуса карри. К столу блюдо подают с отварным рассыпчатым рисом, зеленью и салатом из овощей или экзотических фруктов.

Кебаб по-узбекски

Баранина (мякоть) – 900 г, баранина (корейка) – 500 г, лук репчатый – 400 г, сало баранье – 50 г, масло растительное – 30 г, семена аниса – 5 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

В каждую порцию входят: рубленая баранья котлета-люля, баранья отбивная котлета и несколько ломтиков шашлыка.

Баранью корейку разрезают на четыре куса, слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят на сковороде в растительном масле с двух сторон до полной готовности (на сильном огне – 10-15 мин).

Мякоть баранины делят пополам. Из одной части готовят люля, из другой – шашлык. Для приготовления люля мякоть баранины, сало и лук пропускают через мясорубку, добавляют соль и перец, тщательно перемешивают фарш и выбивают его деревянной лопаточкой. Затем формируют 4 котлеты, нанизывают их на шампур и жарят над раскаленными углями.

Шашлык готовят следующим образом. Оставшуюся мякоть баранины нарезают небольшими кусочками, сбрызгивают лимонным соком, посыпают семенами аниса и выдерживают в прохладном месте 1 ч. Затем нанизывают на шпажки и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу блюдо подают, выложив на тарелку отбивную, люля и шпашку с шашлыком. Украшают ломтиками лимона.

Люля-кебаб с мятой

Баранина – 1000 г, сало курдючное – 100 г, лук репчатый – 80 г, базилик сушеный – 3 г, порошок мяты – 1 г, кресс-салат – 1 пучок, лук зеленый, базилик – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Затем готовят фарш: баранину, курдючное сало и очищенный репчатый лук пропускают через мясорубку. Фарш хорошо перемешивают, добавляют порошок мяты, базилик, перец, соль, еще раз пропускают через мясорубку и ставят на холод на 30 мин.

Затем смоченными в холодной воде руками плотно нанизывают фарш в виде колбасок длиной 10-15 см на шампуры, по обе стороны от люля надевают кусочки курдючного сала и жарят над углями мангала.

К столу люля-кебаб подают с зеленым луком и кресс-салатом.

Чупон кабоб с редькой

Вырезка говяжья – 1000 г, редька зеленая – 300 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, масло растительное – 30 мл, зира и кориандр – по 10 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают и нарезают полосками длиной 10 см и толщиной 3-4 см. Укладывают в эмалированную емкость, посыпают солью, перцем, зирой и кориандром, добавляют измельченный лук и винный уксус. Все ингредиенты тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 3-4 ч.

Пока мясо маринуется, готовят салат из редьки. Для этого ее моют, очищают от кожуры и натирают на крупной терке или нарезают тонкими брусочками. Заправляют растительным маслом, солью и измельченной зеленью петрушки.

Промаринованное мясо насаживают на шампуры и жарят над

раскаленными углями до готовности.

На блюдо горкой выкладывают салат из редьки, рядом кладут шампур с шашлыком, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Кийма кабоб

Баранина – 500 г, говядина – 500 г, огурцы – 150 г, помидоры – 150 г, лук репчатый – 200 г, мука – 50 г, яйцо – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с предварительно очищенным репчатым луком. В фарш добавляют сырое яйцо, соль и перец, хорошо перемешивают и формируют небольшие колбаски.

Муку смешивают с красным и черным молотым перцем, панируют в этой смеси колбаски и нанизывают их на шампуры. Жарят кабоб над раскаленными углями до готовности. К столу подают, украсив дольками огурцов и помидоров.

Шашлык из баранины с соленьями

Баранина – 500 г, огурцы маринованные, патиссоны соленые, чеснок соленый – по 100 г, лук зеленый – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками по 35-40 г, солят, перчат, нанизывают на шпажки и жарят над углями.

Готовый шашлык украшают дольками лимона и перьями зеленого лука. На гарнир подают соленые и маринованные овощи.

Шашлык из баранины в кефире

Баранина – 1000 г, кефир – 400 мл, сало курдючное – 100 г, лук репчатый – 100 г, зира, кориандр – по 10 г, соль по вкусу.

Мякоть баранины нарезают кусочками по 15-20 г и заливают кефиром. Выдерживают в прохладном месте в течение 2-3 ч, затем сливают жидкость и посыпают мясо солью, зирой и кориандром.

Лук очищают, нарезают кольцами, сало режут на несколько одинаковых по величине кубиков.

Подготовленное мясо нанизывают попеременно с кубиками сала и кольцами лука на шампуры и жарят над тлеющими углями сначала с одной стороны, а потом с другой, до выделения сока и образования румяной корочки.

Шашлык «Любительский»

Баранина – 1000 г, помидоры – 400 г, лук репчатый – 200 г, сало курдючное – 150 г, порошок карри – 2 г, лимон – 1 шт., зелень сельдерея, мяты, эстрагона – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины нарезают кусочками по 30-40 г, смешивают с кусочками курдючного сала, измельченным репчатым луком, карри, перцем, солью и поливают отжатым лимонным соком. Мясо оставляют на 2-3 ч в прохладном месте. После этого нанизывают попеременно кусочки мяса и сала на шпажки и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык снова поливают лимонным соком и подают к столу вместе с разрезанными на 4 части помидорами и веточками пряной зелени.

Шашлык из печени

Печень говяжья – 500 г, молоко – 300 мл, сало нутряное – 100 г, уксус винный – 50 мл, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Печень промывают, очищают от пленки, нарезают брусочками, заливают холодным молоком и выдерживают 1 ч. Затем вынимают кусочки печени из молока, посыпают солью, красным и черным перцем, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Готовую печень поливают уксусом и посыпают зеленью.

Шашлык по-белградски
Свинина – 400 г, баранина – 400 г, шпик – 100 г, икра овощная (баклажановая) – 200 г, перец сладкий – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.



Мясо промывают, удаляют пленки и нарезают небольшими кусочками. Растительное масло смешивают с измельченным чесноком, солью и перцем и смазывают полученной смесью кусочки мяса.

Сладкий перец и лук моют, очищают, нарезают кубиками размером 2 х 2 см. На деревянные шпажки нанизывают попеременно кусочки свинины, баранины, шпика и овощей. Затем шашлык жарят в гриле до готовности.

К столу подают на шпажках с овощной икрой.

Шашлык по-корейски Ребрышки бараньи – 1000 г, соус соевый – 100 мл, имбирь маринованный – 100 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика.



Бараньи ребрышки промывают и разрубают на порционные кусочки. Укладывают их в эмалированную кастрюлю и заливают смесью соевого соуса, растительного масла, измельченного имбиря и чеснока. Кастрюлю накрывают крышкой и ставят в прохладное место на 8-12 ч.

Промаринованные кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Это блюдо можно также приготовить на решетке или в духовке.

Шашлык из свинины с сухофруктами

Свинина – 500 г, рис – 150 г, чернослив без косточек – 100 г, курага – 100 г, вино белое сухое – 200 мл, масло растительное – 30 мл, сахар – 30 г, корица молотая – 5 г, гвоздика – 3-4 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют вино, корицу, соль и перец. Все тщательно перемешивают и ставят в прохладное место на 5-6 ч.

Чернослив и курагу кладут в кастрюлю, добавляют сахар и

гвоздику, заливают крутым кипятком так, чтобы слегка покрыть сухофрукты. Накрывают кастрюлю крышкой и дают фруктам настояться в течение 30-40 мин, затем сливают воду.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки мяса нанизывают на шпажки, чередуя с черносливом и курагой. Затем шашлык жарят на сковороде в растительном масле. Подают к столу с гарниром из отварного риса.

Шашлык «Дачный» Свинина – 1000 г, редис – 300 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 125 мл, лист лавровый – 4-5 шт., лимон – 1 шт., кресс-салат – 1 пучок, соль и перец по вкусу.



Мясо промывают, нарезают кусочками и укладывают в эмалированную емкость, пересыпая измельченными лавровыми листьями, солью и перцем и перекладывая кольцами лука. Заливают винным уксусом, накрывают емкость крышкой и маринуют мясо в течение 3-4 ч.

Маринованные кусочки мяса нанизывают на шампуры попеременно с кольцами лука и нарезанным кружочками лимоном. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

К столу шашлык подают с кресс-салатом и редисом, нарезанным на половинки.

Шашлык, запеченный в духовом шкафу

Свинина (шейка) – 500 г, огурцы соленые – 150 г, лук репчатый – 100 г, соус горчичный – 50 г, масло растительное – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками.

Посыпают солью и перцем, нанизывают на шпажки попеременно с нарезанным кольцами луком, поливают растительным маслом и укладывают на противень. Запекают в хорошо нагретой духовке до готовности.

К столу шашлык подают с нарезанными соломкой солеными огурцами и горчичным соусом.

Шашлык из свинины в красном вине

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, вино красное сухое – 200 мл, зелень кинзы, укропа, базилика – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Свинину промывают, очищают от лишнего сала, нарезают кусочками средней величины и укладывают в эмалированную емкость попеременно с нарезанным кольцами репчатым луком. Все солят, посыпают перцем и перемешивают. Затем заливают свинину красным вином так, чтобы оно лишь чуть-чуть покрывало ее. Закрывают емкость крышкой и оставляют на 3-4 ч в прохладном месте для маринования.

По истечении указанного срока кусочки свинины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая винным маринадом.

Готовый шашлык подают к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью кинзы и укропа и украсив листиками базилика.

Шашлык из свинины паровой

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 100 г, уксус виноградный – 25 мл, лист лавровый – 2 шт., гвоздика – 2 шт., зелень базилика – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Свинину промывают и нарезают тонкими ломтиками. Укладывают в эмалированную емкость, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, уксус, лавровые листья, гвоздику, перец, соль и перемешивают. Выдерживают мясо в приготовленном маринаде в течение 6-8 ч в холодном месте.

После этого емкость ставят в котел, заполненный горячей водой, так чтобы уровень воды не достигал края эмалированной емкости на два пальца. Котел плотно закрывают и ставят на 2-3 ч на умеренный огонь. Воду в котел подливают по мере выкипания.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, украшают дольками лимона и листиками базилика и подают к столу.

Шашлык «Пряный»

Баранина – 500 г, паприка молотая – 10 г, кориандр, тмин, корица – по 5 г, орех мускатный молотый – 3 г, лист лавровый – 3-4 шт., лимон – 1 шт., зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Укладывают кусочки баранины в

эмалированную емкость, пересыпая паприкой, корицей, кориандром, тмином, мускатным орехом, измельченными лавровыми листьями, солью, красным и черным молотым перцем. Дают настояться в течение 2-3 ч.

Подготовленные кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив дольками лимона и веточками базилика.

Шашлык «Золото скифов» Свинина – 500 г, лук-порей – 100 г, паприка молотая – 10 г, карри – 5 г, лимон – 1 шт., апельсин – 1 шт., цветки настурции (для украшения) – 3 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и кладут в неглубокую эмалированную емкость. Свежевыжатые апельсиновый и лимонный соки смешивают с паприкой, карри, солью, красным и черным молотым перцем.

Кусочки свинины заливают полученной смесью и ставят в прохладное место на 3-4 ч.

Промаринованные кусочки свинины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

К столу шашлык подают горячим, украсив тонко нарезанным луком-пореем и цветками настурции.

Шашлык из свинины с рисом

Свинина – 1000 г, шпик – 200 г, сало свиное топленое – 100 г, рис – 150 г, бульон мясной – 50 г, карри – 5 г, паприка молотая – 3 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Свинину промывают, нарезают кусочками весом 20-25 г и отбивают до толщины 5 мм.

Свиной шпик нарезают тонкими ломтиками. Затем подготовленное мясо нанизывают на шпажку вперемежку со шпиком так, чтобы с обоих концов на шпажке были ломтики мяса. Шашлык на шпажке посыпают солью, красным молотым перцем и поджаривают на сковороде с растопленным свиным салом.

Рис промывают и варят до готовности. На блюдо горкой выкладывают готовый рис и поливают его мясным бульоном, смешанным с карри и молотой паприкой. По краям укладывают шашлык и подают к столу.

Шашлык из свинины запеченный

Свинина – 1000 г, помидоры – 150 г, лук репчатый – 60 г, масло растительное – 50 мл, яйца – 8 шт., зелень петрушки – 1 пучок, паприка молотая – 5 г, соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют мелко нарезанный

лук, паприку, соль, перец и тщательно перемешивают.

Затем формируют из фарша биточки и жарят их на решетке, смазанной растительным маслом, над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

Готовые биточки перекладывают в огнеупорную емкость, сверху кладут нарезанные кружочками помидоры, посыпают измельченной зеленью петрушки и заливают взбитыми яйцами. Запекают шашлык в духовке в течение

2-3 мин.

Шашлык из свинины и субпродуктов

Свинина – 500 г, печень свиная – 100 г, почки свиные – 100 г, сало – 100 г, лук репчатый – 100 г, сок лимонный – 50 мл, вино белое сухое – 50 мл, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Свинину, печень и почки тщательно промывают и очищают от пленок. Почки вымачивают в холодной воде в течение 2-3 ч. Затем мясо, печень и почки нарезают небольшими кусочками, укладывают в эмалированную емкость и заливают маринадом, приготовленным из сока лимона, белого вина и мелко нарезанного репчатого лука. Добавляют соль, перец, перемешивают и оставляют для маринования на 1-2 ч.

Замаринованные кусочки свинины, печени, почек и тонко нарезанное сало нанизывают попеременно на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу шашлык подают, посыпав и измельченной зеленью укропа и кинзы.

Шашлык из свинины на вертеле

Свинина (шейка) – 1500 г, помидоры – 500 г, лук зеленый – 100 г, масло растительное – 50 мл, зелень петрушки и базилика – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Свиную шейку промывают, обсушивают салфеткой и целиком вдоль надевают на вертел. Обмазывают мясо растительным маслом, посыпают солью и перцем и жарят над углями без пламени, периодически переворачивая вертел. В процессе обжаривания мясо несколько раз обмазывают растительным маслом. Помидоры моют, целиком нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык снимают с вертела, нарезают ломтиками поперек волокон и укладывают на блюдо. К столу подают с гарниром из жареных помидоров, посыпав мелко нарезанными зеленым луком, петрушкой и базиликом.

Купаты свиные, жаренные на решетке

Свинина – 1000 г, сало свиное – 100 г, лук репчатый – 100 г, чеснок – 3 зубчика, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка,

кишки свиные, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Свинину промывают, нарезают кусками и пропускают через мясорубку вместе с салом и репчатым луком.

В полученный фарш добавляют измельченный чеснок, соль, красный и черный перец, затем хорошо перемешивают.

Свиные кишки тщательно промывают в холодной воде и плотно заполняют их фаршем. Концы перевязывают прочной нитью.

Подготовленные купаты жарят на решетке над раскаленными углями до готовности, украшают зеленью петрушки и сельдерея и подают к столу.

Купаты на скорую руку

Свинина жирная – 300 г, телятина – 300 г, лук репчатый – 150 г, соус томатный острый – 100 г, масло растительное – 30 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с луком, чесноком и зеленью петрушки.

В фарш добавляют соль и перец, перемешивают и формируют из него небольшие колбаски.

Затем купаты жарят на сковороде в растительном масле до готовности и подают к столу с острым томатным соусом.

Поросенок на вертеле по-грузински

Поросенок молочный – 1 шт., сердце – 100 г, печень – 100 г, легкое – 100 г, брынза несоленая – 400 г, помидоры – 300 г, огурцы – 200 г, масло растительное – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соус томатный острый, соль по вкусу.

Подготовленную тушку молочного поросенка промывают и обсушивают чистой салфеткой. Сердце, печень и легкое промывают, варят в подсоленной воде до полуготовности, затем вынимают из бульона, остужают и нарезают маленькими кусочками. Добавляют нарезанную кубиками брынзу и измельченную зелень петрушки, перемешивают и фаршируют полученной массой поросенка. Зашивают разрез прочной нитью, насаживают тушку на вертел и жарят над раскаленными углями до готовности, постоянно поворачивая и смазывая растительным маслом.

Готового поросенка подают к столу с острым томатным соусом и гарниром из помидоров и огурцов.

Шашлык из молочного поросенка

Поросенок молочный – 1 шт., вино белое сухое – 100 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Подготовленную тушку молочного поросенка рубят на порционные куски, складывают в эмалированную емкость,

посыпают солью и перцем, заливают белым вином и маринуют 30-45 мин.

Затем куски поросенка нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

Готовый шашлык украшают дольками лимона и веточками петрушки и подают к столу.

Молочный поросенок, жаренный на решетке

Поросенок молочный – 1 шт., кетчуп – 100 г, масло растительное – 30 мл, сахар – 25 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Подготовленную тушку молочного поросенка рубят на порционные куски, солят, перчат и складывают в эмалированную кастрюлю. Кетчуп смешивают со свежесжатым лимонным соком и сахаром и заливают полученной смесью мясо. Выдерживают в прохладном месте 1-2 ч.

Затем куски поросенка вынимают из маринада, укладывают на решетку и жарят над раскаленными углями с обеих сторон. Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом.

Готовое мясо перекладывают на блюдо, украшают мелко нарезанной петрушкой и подают к столу.

Ростбиф на вертеле по-канадски

Говядина – 1500 г, лук репчатый – 200 г, масло растительное – 200 мл, хрен тертый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, удаляют пленки, кладут в глубокую емкость, посыпают мелко нарезанным луком, заливают растительным маслом и выдерживают в прохладном месте в течение суток. Затем мясо вынимают, солят, посыпают молотым перцем, оборачивают промасленной бумагой, насаживают на вертел (желательно подставить под него противень) и жарят в течение

3-4 ч. За 15 мин до готовности снимают бумагу, еще раз солят мясо и подрумянивают его на открытом огне.

Ростбиф кладут на блюдо, посыпают тертым хреном и подают к столу.

Спинка молодого барашка, жаренная на решетке



Баранина – 500 г, масло оливковое – 30 мл, мята – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Кусок мяса разрезают пополам поперек позвоночника, солят, перчат, сбрызгивают оливковым маслом и жарят на решетке до появления румяной корочки.

Готовую баранину укладывают на блюдо, украшают листиками мяты и подают к столу.

Свинные ребрышки, жаренные на решетке

Ребрышки свинные – 700 г, крахмал – 50 г, соус соевый – 50 мл, вода кипяченая – 50 мл, коньяк – 20 мл, масло растительное – 20 мл, сахар – 15 г, имбирь молотый – 3 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Свинные ребрышки рубят на кусочки длиной 5 см и складывают в эмалированную емкость.

Соевый соус смешивают с водой, коньяком, крахмалом, сахаром, имбирем, солью и перцем и заливают полученной смесью ребрышки. Ставят емкость в прохладное место на 2-3 ч.

По истечении указанного времени свинные ребрышки достают из маринада и жарят на решетке над раскаленными углями поочередно с обеих сторон. Прутья решетки предварительно

смазывают растительным маслом.

Готовые ребрышки выкладывают на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.



Мясо, жаренное на решетке с кукурузой

Кебаб из баранины по-иракски

Мякоть баранины (окорок) – 500 г, лук репчатый – 100 г, сало нутряное – 50 г, вино красное – 50 мл, соус томатный – 30 г, лист лавровый – 2 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают слоями в эмалированную кастрюлю, пересыпая мелко нарезанным луком, солью и перцем. Затем добавляют красное вино, смешанное с томатным соусом, измельченные лавровые листья и перемешивают. Кастрюлю с мясом ставят в холодильник на 3-4 ч.

По истечении указанного срока кусочки баранины нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растопленном нутряном сале до готовности.

Шашлык из баранины с салатом по-египетски

Баранина – 1000 г, помидоры – 300 г, лук репчатый – 50 г, фисташки – 50 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и слегка отбивают. Кусочки мяса посыпают солью и перцем, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Помидоры обдают крутым кипятком, снимают кожицу, вынимают семена и нарезают маленькими кубиками. Добавляют мелко нарезанный лук, нарубленные фисташки, соль и красный молотый перец. Все продукты перемешивают и дают салату настояться в течение 10-15 мин.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо и подают к столу вместе с салатом по-египетски.

Кебаб, запеченный по-болгарски

Баранина – 500 г, помидоры – 100 г, перец болгарский – 100 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, яйца – 5 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Посыпают их солью и перцем, нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки.

Помидоры и болгарский перец нарезают кубиками, а лук – кольцами. Шпажки с мясом укладывают в огнеупорную емкость, сверху кладут слоями кольца лука, кубики перца и помидоров.

Яйца взбивают с солью и перцем, заливают кебаб и запекают в духовке 10-15 мин.

Шашлык из свинины с клюквенным соусом

Свинина – 1000 г, клюква – 200 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 100 мл, сахар – 20 г, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают кусочками весом 40-50 г и укладывают в эмалированную емкость. Добавляют измельченный репчатый лук, винный уксус, лавровые листья, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 2-3 ч. Затем нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Клюкву моют, припускают в небольшом количестве воды, протирают через сито, добавляют сахар и перемешивают.

Готовый шашлык поливают клюквенным соусом и подают к столу.

Шашлык «Летний»

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, огурцы – 200 г, помидоры – 200 г, аджика – 50 г, масло растительное – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и смазывают каждый смесью аджики и растительного масла.

Затем нанизывают кусочки свинины на шампуры вперемежку с нарезанным кольцами репчатым луком и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык солят, перчат и подают к столу с гарниром из нарезанных кружочками огурцов и помидоров.

Шашлык «Пальчики оближешь»

Свинина – 500 г, баранина – 500 г, лук репчатый – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, тмин – 5 г, паприка молотая – 3 г, тархун – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Свинину и баранину промывают, удаляют пленки, нарезают кусочками весом 40-50 г и укладывают в эмалированную емкость. Добавляют измельченный репчатый лук, винный уксус, тмин, паприку, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 2-3 ч. Затем нанизывают кусочки свинины и баранины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык подают к столу, украсив веточками тархуна.

Шашлык «Изумительный»

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, сок томатный – 100 мл, уксус винный белый – 50 мл, сахар – 15 г, зелень базилика – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают кусочками весом 40-50 г и укладывают в эмалированную емкость. Смешивают томатный сок

с винным уксусом, сахаром, солью и перцем и заливают полученной смесью свинину. Маринуют в течение 3-4 ч.

Затем нанизывают кусочки свинины на шампуры попеременно с нарезанным кольцами репчатым луком и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и поливая маринадом.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, украшают листиками базилика и подают к столу.

Кебаб по-иордански

Баранина – 500 г, лук репчатый – 150 г, масло оливковое – 40 мл, зелень петрушки – 1 пучок, сухари панировочные, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком.

Добавляют в фарш оливковое масло, измельченную зелень петрушки, соль и перец. Тщательно перемешивают, формируют небольшие колбаски и обваливают их в панировочных сухарях.

Кебаб жарят на решетке над раскаленными углями. К столу подают, украсив веточками петрушки.

Кебаб из баранины с черносливом и миндалем

Баранина – 500 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, чернослив – 50 г, миндаль очищенный – 40 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, добавляют нашинкованный лук и лимонный сок. Выдерживают в прохладном месте 1,5-2 ч. Затем кусочки баранины нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки.

Маринованный лук пассеруют в растительном масле, добавляют нарезанный соломкой чернослив и измельченный миндаль и готовят еще 1-2 мин.

Готовый кебаб выкладывают на блюдо, рядом кладут горкой луково-миндальную смесь и подают к столу.

Хасибкабоб (шашлык из колбасок по-таджикски)

Баранина – 500 г, кишки бараньи – 300 г, сало нутряное – 100 г, лук репчатый – 150 г, чеснок – 2 зубчика, зира – 5 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с салом и предварительно очищенными репчатым луком и чесноком. В фарш добавляют зиру, соль и перец и перемешивают.

Кишки тщательно промывают в холодной воде и наполняют фаршем. Формуют колбаски длиной 8-10 см и перевязывают оба

конца нитками. Затем колбаски нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый хасибкабоб посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из мяса кролика

Мясо кролика – 1000 г, лук репчатый – 100 г, масло сливочное – 50 г, уксус (3 %-ный) – 40 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо кролика (спинную часть) рубят на порционные куски, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 1-2 ч. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

В растопленное сливочное масло добавляют измельченный чеснок, поливают этой смесью шашлык, украшают кольцами репчатого лука и нарезанным укропом и подают к столу.

Шашлык «Каратаг»

Говядина – 500 г, лук репчатый – 150 г, масло топленое – 50 г, уксус винный белый – 50 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают продолговатыми кусочками и слегка отбивают молотком. Затем укладывают их в эмалированную емкость, сбрызгивают уксусом, солят и перчат. Добавляют нарезанный кольцами репчатый лук и измельченный чеснок, осторожно перемешивают и ставят в холодильник на 3-4 ч.

По истечении указанного времени кусочки мяса нанизывают на шпажки и жарят на сковороде в топленом масле.

Готовый шашлык подают к столу, посыпав мелко нарезанными репчатым луком и зеленью петрушки.

Шашлык по-абхазски

Баранина жирная – 600 г, ливер бараний – 100 г, лук репчатый – 100 г, барбарис свежий – 15 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо и ливер промывают, нарезают кусочками весом 15-20 г, солят, перчат, добавляют мелко нарезанный репчатый лук и барбарис, перемешивают и выдерживают в течение 3-4 ч.

Затем кусочки баранины и ливера нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Бараньи ребрышки с рисом, жаренные на решетке

Ребрышки бараньи – 500 г, рис – 100 г, масло растительное – 30 г, зелень петрушки и эстрагона – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Бараньи ребрышки рубят на небольшие кусочки, солят, перчат и жарят на решетке, смазанной растительным маслом, над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

Рис промывают, варят в подсоленной воде до готовности и откидывают на сито.

Готовый рис выкладывают горкой на плоское блюдо, по кругу раскладывают жареные ребрышки, посыпают измельченной зеленью петрушки и эстрагона и подают к столу.

Бараньи ребрышки в пряном маринаде



Ребрышки бараньи – 1000 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 50 мл, тмин – 5 г, кориандр – 3 г, зелень петрушки – 1 пучок, чеснок – 2 зубчика, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Бараньи ребрышки рубят на небольшие кусочки и укладывают в эмалированную емкость. Растительное масло, винный уксус, измельченную зелень петрушки, чеснок, соль и специи смешивают в блендере и заливают полученным маринадом баранину. Ставят в холодильник на 24 ч, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Кебаб с начинкой из яиц

Баранина – 500 г, сало – 100 г, лук репчатый – 100 г, молоко – 100 мл, масло растительное – 50 мл, булка – 1 шт., яйца вареные – 5 шт., зелень кинзы – 1 пучок, сухари панировочные, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок, пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком и размоченной в молоке булкой. Фарш солят, перчат и тщательно перемешивают. Затем делят его на 5 частей, из каждой формуют лепешку, укладывают на нее очищенное вареное яйцо и соединяют края. Кебабы обваливают в панировочных сухарях и жарят на сковороде в растительном масле до готовности.

К столу кебаб подают, посыпав измельченной зеленью кинзы.
Кабоб с помидорами

Баранина – 500 г, помидоры – 300 г, вино белое сухое – 200 мл, тмин – 3 г, чабер – 2 г, лимон – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Посыпают тмином, чабером, солью и красным перцем, заливают сухим вином и выдерживают в прохладном месте в течение 2-3 ч. Затем кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, время от времени поливая маринадом и переворачивая.

Помидоры моют, нарезают дольками, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый кабоб и помидоры снимают с шампуров, укладывают на блюдо, поливают лимонным соком и украшают мелко нарубленным зеленым луком.

Кабоб из вареного мяса

Баранина вареная – 500 г, лук репчатый – 60 г, жир бараний – 50 г, мука – 30 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, зерна граната, соль и перец по вкусу.

Мясо нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком. Добавляют в фарш яйцо, соль, перец и тщательно перемешивают. Формуют из фарша колбаски, обваливают их в муке и жарят на сковороде в растопленном жире до готовности.

К столу кабоб подают, украсив зернами граната и веточками петрушки.

Кабоб с айвой

Баранина – 500 г, айва – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки. Затем укладывают в неглубокую кастрюлю, сверху кладут нарезанный кольцами

репчатый лук и тонкие ломтики айвы, наливают небольшое количество воды, накрывают крышкой и тушат на небольшом огне 30-40 мин.

Готовый кабоб выкладывают на блюдо, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

Свинина на шпажках

Свинина – 500 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный красный – 50 мл, паприка молотая – 5 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Свинину промывают, удаляют пленки и нарезают небольшими кусочками. Укладывают в неглубокую эмалированную емкость, посыпают измельченным репчатым луком, паприкой, красным и черным перцем, слегка присаливают. Затем добавляют винный уксус и оставляют мясо мариноваться в течение 2-3 ч.

По истечении указанного времени мясо достают из маринада, нанизывают на шпажки и готовят в микроволновой печи в течение 10 мин при мощности 200 Вт.

Шашлык из печени в сальнике

Печень баранья – 500 г, сальник – 200 г, лук репчатый – 100 г, зира – 5 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Баранью печень промывают, нарезают небольшими кубиками, посыпают зирой, солят и перчат. Сальник нарезают прямоугольниками и заворачивают в них кубики печени. Затем нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык украшают дольками лимона, кольцами репчатого лука, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из свинины с мочеными яблоками

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, яблоки моченые – 200 г, соус томатный – 100 г, зелень базилика – 4 веточки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Моченые яблоки разрезают на 4 части и удаляют сердцевину, лук чистят и нарезают кольцами. Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и солят.

Кусочки свинины, четвертинки яблок и кольца лука нанизывают попеременно на шампуры, смазывают томатным соусом, смешанным с красным и черным перцем, и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шампуры с шашлыком выкладывают на блюдо, украшают листиками базилика и подают к столу.

Говяжьи ребрышки в апельсиновом маринаде

Ребрышки говяжьи – 1000 г, масло растительное – 60 мл, джем апельсиновый – 50 г, коньяк – 50 мл, апельсин – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Ребрышки промывают, рубят на порционные куски, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат. Апельсиновый джем смешивают с растительным маслом и коньяком, заливают полученной смесью ребрышки и выдерживают в маринаде 3-4 ч.

По истечении указанного срока ребрышки вынимают из маринада и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Готовые ребрышки перекладывают на тарелку, украшают кружочками апельсина и подают к столу.

Шашлык из говядины с зеленым луком

Вырезка говяжья – 1000 г, лук зеленый с головками – 200 г, жир говяжий – 100 г, уксус винный белый – 50 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Говяжью вырезку промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. Добавляют измельченный зеленый лук, винный уксус, соль и перец, тщательно перемешивают и маринуют в прохладном месте в течение 3-4 ч.

Затем кусочки говядины нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растопленном говяжьем жире до готовности.

Готовый шашлык посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Шашлык из баранины по-ливански

Баранина – 1000 г, лук репчатый мелкий – 500 г, масло растительное – 50 мл, лимон – 1 шт., перец красный острый – 3 шт. (или перец красный молотый – 3 г), соль по вкусу.

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками и слегка отбивают молотком. Острый перец моют, удаляют семена и нарезают колечками, лук очищают.

Кусочки баранины, колечки перца и целые луковички нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают растительным маслом, солят и жарят над раскаленными углями до готовности. При отсутствии стручкового острого перца мясо посыпают молотым красным.

Готовый шашлык украшают дольками лимона и подают к столу.

Шашлык «Новогодний»

Вырезка говяжья – 1000 г, язык говяжий – 600 г, сало копченое – 300 г, вино белое сухое – 200 мл, сметана – 150 г, лук

репчатый – 100 г, хрен тертый – 25 г, зелень петрушки – 1 пучок, корень петрушки – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, нарезают брусочками, складывают в эмалированную емкость, добавляют измельченные репчатый лук, зелень, корни петрушки, белое вино, соль и перец. Маринуют мясо в течение 3-4 ч.

Говяжий язык варят в подсоленной воде до готовности, затем обдают холодной водой, снимают кожу и нарезают тонкими полосками. Копченое сало также нарезают полосками.

Каждый брусочек маринованной говядины оборачивают полосками языка и копченого сала, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Сметану смешивают с тертым хреном, добавляют немного соли и перца.

Шашлык на шампурах укладывают на блюдо и подают к столу со сметанным соусом.

Шашлык из свинины с сухими грибами

Свинина – 1000 г, помидоры – 150 г, грибы белые сухие – 150 г, лук репчатый – 200 г, сало свиное – 100 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем и сбрызгивают лимонным соком.

Сухие белые грибы моют и замачивают на несколько часов в небольшом количестве кипяченой воды, чтобы они набухли.

Затем кусочки свинины нанизывают на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука, грибами и кусочками сала и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык украшают нарезанными кружочками помидорами и подают к столу.

Колбаски по-мароккански

Баранина – 300 г, говядина – 200 г, соус томатный острый – 50 г, тмин – 3 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, кишки бараньи, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мясо промывают и мелко рубят ножом. Смешивают с измельченной зеленью петрушки, растертым с солью чесноком, тмином, красным и черным перцем.

Полученным фаршем плотно наполняют предварительно промытые кишки, перекручивают их через каждые 10 см и разрезают на части.

Колбаски нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Подают к столу горячими с острым томатным соусом.

Шашлык говяжий с вишнями

Говядина – 1000 г, сок вишневый – 200 мл, лук репчатый –

150 г, вишня – 100 г, джем апельсиновый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат, добавляют нарезанный кольцами репчатый лук. Апельсиновый джем смешивают с вишневым соком, заливают полученной смесью мясо и ставят в прохладное место на 3-4 ч.

По истечении указанного срока мясо вынимают из маринада, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык укладывают на тарелку, украшают вишнями и подают к столу.

Шашлык

«Экзотика»



Свинина – 1000 г, вино сливовое китайское – 200 мл, сок апельсиновый – 100 мл, джем апельсиновый – 50 г, масло растительное – 60 мл, имбирь тертый – 10 г, цедра лимонная – 5 г.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную кастрюлю. Сливовое вино смешивают с апельсиновым соком, растительным маслом, тертым имбирем и лимонной цедрой, заливают мясо полученным маринадом, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 4-6 ч.

По истечении указанного срока кусочки свинины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Маринад выливают в сковороду, добавляют апельсиновый джем и готовят на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовый шашлык поливают апельсиново-имбирным соусом и подают к столу.

Шашлык из свинины с сыром

Свинина – 1000 г, сыр – 200 г, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, разрезают на 2 части и делают надрезы в виде кармашков.

Сыр натирают на терке, смешивают с размягченным сливочным маслом и измельченной зеленью петрушки и укропа. Фаршируют полученной смесью куски свинины и зашивают прочной нитью.

Смазывают мясо смесью растительного масла, винного уксуса, соли и перца, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Периодически шашлык переворачивают и поливают масляно-уксусной смесью.

Готовый шашлык украшают мелко нарезанным зеленым луком и подают к столу.

Шашлык из телятины с пряностями

Телятина – 1000 г, шампиньоны маринованные – 300 г, лук маринованный – 100 г, масло растительное – 60 мл, уксус винный белый – 50 мл, тмин, кориандр, гвоздика молотая, корица – по 3 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Телятину промывают, нарезают продолговатыми кусками и укладывают в кастрюлю. Растительное масло смешивают с уксусом, пряностями, перцем и солью, заливают мясо полученным маринадом, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 10-12 ч.

По истечении указанного срока нанизывают куски телятины на шампуры вдоль волокон и жарят над раскаленными углями до готовности. Затем шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо и подают к столу с гарниром из маринованных шампиньонов и лука.

Шашлык «Веселая компания»

Свинина – 300 г, баранина – 300 г, телятина – 300 г, филе индейки – 300 г, лук репчатый – 150 г, сок апельсиновый – 100 мл, херес – 100 мл, виноград черный без косточек – 100 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Свинину, баранину, телятину и филе индейки нарезают кусочками и укладывают в неглубокую эмалированную емкость. Добавляют нарезанный кольцами репчатый лук, апельсиновый сок, херес, соль и перец. Маринуют мясо в течение 3-4 ч, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до

готовности, периодически поворачивая и поливая маринадом.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, украшают ломтиками лимона, виноградинами, веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык «Солнечный день»

Свинина – 1000 г, абрикосы – 250 г, рис – 200 г, сок апельсиновый и ананасовый – по 100 мл, ликер «Куантро» – 50 мл, шафран – 3 г, цедра апельсиновая, соль и перец красный молотый по вкусу.

Свинину промывают, нарезают кусочками весом 30-40 г и складывают в кастрюлю. Апельсиновый и ананасовый соки смешивают с ликером, добавляют шафран, соль, молотый красный перец и заливают свинину полученным маринадом. Выдерживают под закрытой крышкой в прохладном месте 3-4 ч.

По истечении указанного срока нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовый рис выкладывают горкой на середину круглого блюда, по краям укладывают кусочки шашлыка, украшают половинками абрикосов без косточек, посыпают апельсиновой цедрой и подают к столу.

Шашлык «Ароматный»

Свинина (шейка) – 1000 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный красный – 60 мл, масло растительное – 50 мл, корица – 3 г, чеснок – 3 зубчика, тимьян и розмарин – по 2 веточки, гвоздика – 2 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную емкость.

Добавляют мелко нарезанный лук, измельченный чеснок, винный уксус, растительное масло, листочки тимьяна и розмарина, корицу, гвоздику, соль и перец. Выдерживают в маринаде в прохладном месте 6-8 ч.

По истечении указанного срока нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Готовый шашлык подают к столу, украсив ломтиками лимона.

Шашлык из баранины в лимонном маринаде

Баранина – 1000 г, чеснок – 4 зубчика, лимон – 1 шт., чабрец сушеный – 5 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Баранину промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками весом 30-40 г и слегка отбивают. Кусочки баранины

складывают в эмалированную кастрюлю, добавляют измельченный чеснок, чабрец, лимонный сок, соль и перец. Все перемешивают и выдерживают в маринаде в течение 8 ч.

Затем нанизывают кусочки баранины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Шашлык «Проще простого»

Свинина – 1000 г, кефир – 500 мл, лимон – 1 шт., базилик – 1 пучок, перец душистый горошком – 5 шт., соль по вкусу.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в кастрюлю. Добавляют соль, раздавленный душистый перец, измельченный базилик и заливают кефиром. Маринуют в течение 3-4 ч, затем нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык украшают кружочками лимона и листиками базилика и подают к столу.

Шашлык «Средиземноморский»

Телятина – 1000 г, помидоры – 200 г, масло оливковое – 100 мл, чеснок – 3 зубчика, лимон – 1 шт., базилик, розмарин, орегано, тимьян, майоран – по 0,5 пучка, соль и перец чили по вкусу.

Телятину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. С лимона снимают острым ножом цедру и выжимают сок. Оливковое масло смешивают с лимонным соком, измельченным чесноком, лимонной цедрой, измельченной пряной зеленью, солью и перцем чили. Добавляют полученную смесь в телятину и ставят емкость с ней в прохладное место на 5-6 ч.

По истечении указанного времени нанизывают кусочки телятины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык украшают дольками помидоров, веточками пряной зелени и подают к столу.

Шашлык «Пылающее сердце»

Сердце говяжье – 1000 г, масло растительное – 50 мл, коньяк – 50 мл, соль и перец красный молотый по вкусу.

Сердце промывают, нарезают небольшими кусочками, солят и перчат. Нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле.

Готовый шашлык укладывают на блюдо, поливают коньяком, поджигают и сразу подают к столу.

Шашлык «Крошечка-хаврошечка»

Телятина вареная – 500 г, вымя вареное – 300 г, шампиньоны маринованные – 200 г, масло топленое – 50 г, зелень петрушки –

1 пучок, соль и перец по вкусу.

Телятину и вымя нарезают небольшими кубиками, солят, перчат и нанизывают на деревянные шпажки попеременно с маринованными шампиньонами.

Жарят шашлык на сковороде в топленом масле до образования золотистой корочки, посыпают зеленью петрушки и подают к столу.

Говядина, жаренная на решетке



Говядина – 600 г, горошек зеленый (свежий или замороженный) – 400 г, морковь – 100 г, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Говядину промывают, очищают от пленок и нарезают на порционные куски. Солят, перчат, смазывают растопленным сливочным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Морковь чистят, нарезают звездочками и пассеруют на сковороде в растительном масле. Зеленый горошек отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, гарнируют зеленым горошком, украшают пассерованной морковью и подают к столу.
Шашлык «Ирландия»

Вырезка говяжья – 800 г, масло растительное – 100 мл, сок лимонный – 50 мл, мята перечная – 2 пучка, листочки клевера, соль и перец по вкусу.

Говядину нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную кастрюлю.

Мяту измельчают в блендере, смешивают с растительным маслом, лимонным соком, солью и перцем. Заливают полученным маринадом мясо и выдерживают 5-6 ч.

По истечении указанного срока кусочки говядины вынимают из маринада, отряхивают, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив листиками клевера.

Шашлык из свинины в пивной заливке

Свинина – 1000 г, картофель – 500 г, пиво светлое – 500 мл, масло топленое – 100 г, корица молотая – 5 г, гвоздика – 3-4 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют корицу, гвоздику, соль и перец. Все тщательно перемешивают, заливают пивом и ставят в прохладное место на 1-2 ч.

Картофель чистят, нарезают соломкой, присаливают и жарят на сковороде в топленом масле до готовности.

Кусочки мяса нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в топленом масле. Готовый шашлык подают к столу с гарниром из жареного картофеля.

Шашлык с кедровыми орехами

Мясо кабана – 1000 г, орехи кедровые очищенные – 200 г, уксус винный белый – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Мясо кабана промывают, нарезают кусочками весом 30-40 г, добавляют растертые кедровые орехи (150 г), уксус, соль и перец. Все перемешивают и оставляют на 3-4 ч в прохладном месте.

Затем кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо, посыпают целыми кедровыми орехами и подают к столу.

Телятина «Индеец Джо»

Телятина – 500 г, лук репчатый – 100 г, патока – 60 г, соус соевый – 20 г, лук зеленый – 2-3 пера, кетчуп острый, соль и перец по вкусу.

Телятину нарезают порционными кусочками, складывают в эмалированную емкость, добавляют нашинкованный репчатый лук, патоку, соевый соус, соль и перец. Все перемешивают, накрывают крышкой и маринуют в течение 2-3 ч.

Подготовленное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Готовый шашлык поливают кетчупом, украшают перьями зеленого лука и подают к столу.

Шашлык из баранины в яблочном маринаде

Баранина – 1000 г, рис – 200 г, вино белое сухое – 100 мл, сок яблочный – 100 мл, яблоки – 100 г, масло сливочное – 50 г,

корица – 3 г, лимон – 1 шт., мята – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и заливают смесью белого вина и яблочного сока. Все тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 5-6 ч.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Яблоки очищают, удаляют сердцевину, нарезают кубиками и пассеруют на сковороде в сливочном масле. Готовый рис смешивают со пассерованными яблоками и посыпают корицей.

Маринованные кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык снимают с шампуров и подают к столу с гарниром из отварного риса, украсив дольками лимона и листиками мяты.

Шашлык из телятины пряно-сладкий

Телятина – 500 г, рис – 150 г, изюм без косточек – 50 г, курага – 50 г, вино белое сухое – 200 мл, масло растительное – 30 мл, сахар – 30 г, корица молотая – 5 г, тмин – 3 г, гвоздика – 2-3 шт., соль и перец по вкусу.

Телятину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную миску. В отдельной кастрюле подогревают сухое вино, добавляют в него изюм, измельченную курагу, сахар, тмин, корицу, гвоздику, соль и перец. Заливают полученным маринадом мясо и выдерживают в течение 3-4 ч. Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки телятины нанизывают на шпажки и жарят на сковороде в растительном масле. Оставшийся маринад выливают в сотейник и готовят на небольшом огне до загустения.

Готовый шашлык поливают соусом и гарнируют отварным рисом.

Шашлык из баранины в портере

Баранина – 1000 г, портер – 500 мл, картофель – 500 г, сок лимонный – 50 мл, масло сливочное – 50 г, масло растительное – 30 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают и нарезают кусочками весом 30-40 г. Складывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат и заливают смесью портера и лимонного сока. Маринуют мясо в течение 3-4 ч, затем нанизывают на шампуры, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Картофель чистят, отваривают целиком в подсоленной воде, затем вынимают шумовкой, перекладывают на блюдо, поливают

растопленным сливочным маслом и посыпают измельченной зеленью укропа.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо с картофелем и подают к столу.

Шашлык из баранины с витаминным салатом

Баранина – 1000 г, морковь – 200 г, лук репчатый – 150 г, яблоки – 100 г, масло растительное – 30 мл, мед – 20 г, тмин – 3 г, лист лавровый – 3-4 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют пропущенный через мясорубку репчатый лук, тмин, измельченные лавровые листья, свежесжатый лимонный сок, соль и перец. Все тщательно перемешивают и ставят в прохладное место на 5-6 ч.

Морковь и яблоки моют, чистят, натирают на крупной терке и заправляют смесью растительного масла, меда и лимонного сока. Салат перемешивают и дают ему настояться в течение 30 мин.

Кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык раскладывают по тарелкам и подают к столу с витаминным салатом.

Шашлык из мяса кабана со смородиновым желе

Мясо кабана (или свинина) – 1000 г, рис – 150 г, желе из красной смородины – 100 г, вино белое сухое – 200 мл, лист лавровый – 2-3 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, нарезают кусочками весом 30-40 г, укладывают в эмалированную емкость, добавляют лавровые листья, соль и перец. Все тщательно перемешивают, заливают смесью белого вина и лимонного сока и маринуют в течение 3-4 ч.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до образования золотистой корочки.

Готовый шашлык украшают желе из красной смородины и подают к столу с гарниром из отварного риса.

Шашлык из свинины с мадерой

Свинина – 500 г, мадера – 100 мл, масло растительное – 30 мл, лимон – 1 шт., зелень сельдерея – 1 веточка, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, добавляют мадеру, соль и перец. Все тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте 5-6 ч.

По истечении указанного времени кусочки свинины нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в

растительном масле до образования золотистой корочки. Затем выливают в сковороду маринад, закрывают крышкой и тушат еще 2-3 мин.

Готовый шашлык украшают кружочками лимона, листиками сельдерея и подают к столу.

Барашек в кафтане

Баранина – 500 г, бекон – 200 г, соус томатный острый – 50 г, оливки зеленые без косточек – 30 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают длинными брусочками, солят и перчат. Каждый кусочек мяса заворачивают в полоску бекона, нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле.

Готовый шашлык поливают томатным соусом, посыпают измельченными оливками, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Свинина на вертеле по-русски

Свинина – 1500 г, капуста квашеная – 300 г, лук репчатый – 200 г, брусника моченая – 50 г, уксус винный белый – 50 мл, лист лавровый – 3-4 шт., соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, разрезают на 3-4 крупных продолговатых куса и маринуют в смеси винного уксуса, соли, перца, мелко нарезанного репчатого лука и измельченных лавровых листьев в течение 2-3 ч.

Затем нанизывают куски на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык снимают с шампуров, нарезают толстыми ломтями поперек волокон и подают к столу с гарниром из квашеной капусты, смешанной с моченой брусникой.

Шашлык из свинины с щавелем

Свинина – 1000 г, вино белое сухое – 200 мл, щавель – 200 г, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками и укладывают в неглубокую эмалированную миску.

Щавель моют, пропускают через мясорубку или измельчают в кухонном комбайне, добавляют белое вино, соль и перец. Кусочки свинины смешивают с полученной массой и маринуют 3-4 ч.

По истечении указанного времени кусочки свинины достают из маринада, отряхивают, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Свинина-гриль



Свинина – 1000 г, огурцы соленые – 200 г, хрен тертый – 50 г, масло растительное – 30 мл, уксус (3%-ный) – 20 мл, листья хрена и черной смородины, соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают порционными кусками, сбрызгивают уксусом, солят и перчат. Укладывают на предварительно смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

На большое блюдо выкладывают предварительно вымытые и обсушенные листья хрена и черной смородины, сверху – готовую свинину и подают к столу с нарезанными ломтиками солеными огурцами и тертым хреном.

Шашлык из баранины на косточке

Баранина – 1000 г, масло растительное – 50 мл, кориандр – 3 г, зелень мяты, эстрагона и базилика – по 2 веточки, лимон – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Баранину (корейку) рубят на порционные куски вместе с ребрышками. Пряную зелень измельчают, смешивают с растительным маслом, кориандром, лимонным соком, солью, красным и черным перцем.

Кусочки баранины смазывают полученной массой с обеих сторон, складывают в керамическую миску и выдерживают в течение 2-3 ч в прохладном месте.

Затем кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из свинины «Зимний»

Свинина – 1000 г, лук репчатый – 150 г, пюре картофельное – 400 г, рассол огуречный – 200 мл, масло растительное – 50 мл,

зелень петрушки – 1 пучок.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками, укладывают в неглубокую эмалированную миску, добавляют измельченный репчатый лук, заливают огуречным рассолом и ставят в прохладное место на 5-6 ч.

По истечении указанного срока кусочки мяса нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки.

Готовый шашлык посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу с гарниром из картофельного пюре.

Шашлык из домашней птицы по-узбекски

Тушка птицы, лук репчатый – 200 г, зелень укропа и кинзы – 100 г, масло топленое – 100 г, вода – 100 мл, соль по вкусу.

Тушку курицы, гуся или индейки разрезают на порционные куски и солят. В казанке прокаливают топленое масло, укладывают слоями куски птицы и нарезанный кольцами репчатый лук, перемешанный с измельченной зеленью укропа и кинзы, добавляют немного воды.

Плотно закрывают казанок крышкой и томят мясо на медленном огне в течение 1 ч.

Цыплята «Якитори» по-японски

Цыплята – 1500—2000 г, вино красное столовое – 50 мл, соус соевый – 50 г, мука панировочная – 20 г, сахар – 5 г, имбирь молотый – 5 г, лук-порей – 3 стебля, лук зеленый – 1 пучок, паприка – 1 стручок.

Вино смешивают с соевым соусом, сахаром и имбирем. Ставят смесь на огонь и доводят ее до кипения, после чего, помешивая, чтобы предотвратить образование комков, добавляют муку и вновь дают закипеть. После этого снимают кастрюлю с огня и остужают.

Мясо цыплят срезают с костей и нарезают небольшими кусочками. Лук нарезают брусочками длиной 2 см. Паприку разрезают пополам, удаляют сердцевину и семена. Мясо, перец и лук, чередуя, надевают на шпажки, поливают соусом, кладут на решетку и жарят с каждой стороны по 12 мин.

Куропатки, жаренные на костре

Тушки куропаток – 2000—2500 г, сало ветчинное – 400 г, масло растительное – 50 мл, листья лопуха, пряности, соль по вкусу.

Тщательно обработанные тушки куропаток слегка жарят над раскаленными углями костра, периодически смазывая каждую из них ветчинным салом. Затем шпигуют грудки и ножки кусочками сала, посыпанными солью и пряностями. Насаживают тушки на вертел и, смазав маслом, вновь жарят над углями.

Тушки оборачивают листьями лопуха и выдерживают в течение 3-5 мин.

Рябчики по-охотничьи

Тушки рябчиков – 1000 г, ягоды брусники – 200 г, сало – 100 г, масло растительное – 50 мл, масло сливочное – 10 г, сахар-рафинад, листья лопуха.

В подготовленные тушки рябчиков кладут сливочное масло, по кусочку сахара, ягоды брусники и закрепляют разрез деревянной лучинкой. Мясо рябчиков шпигуют ломтиками сала. Тушки смазывают растительным маслом и, насадив на шампур, жарят, периодически переворачивая, над костром.

Готовых рябчиков оборачивают листьями лопуха и выдерживают в течение 3-6 мин. Листья придадут мясу приятный аромат и сладковатый привкус.

Шашлык из индейки с курагой

Филе индейки – 500 г, курага – 100 г, орехи лесные – 100 г, сок яблочный – 50 мл, масло сливочное – 30 г, горчица – 20 г, чеснок – 2 зубчика, сухари панировочные, соль и перец по вкусу.

Филе индейки промывают, нарезают на порционные куски, делают в каждом разрез в виде кармана, солят и перчат.

Курагу, орехи и чеснок измельчают, смешивают с яблочным соком и заполняют полученной массой кармашки. Края разрезов скрепляют зубочистками.

Смазывают фаршированные куски индейки растопленным сливочным маслом, смешанным с горчицей, обваливают в панировочных сухарях и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Дикая утка по-туркменски

Утка дикая – 1 шт., масло растительное – 30 мл, уксус (3%-ный) – 10 мл, зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Подготовленную тушку дикой утки промывают, рубят на порционные куски, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в прохладном месте 3-4 ч.

По истечении указанного срока куски утки нанизывают на шампуры, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовые куски утки снимают с шампуров, укладывают на блюдо, украшают кружочками лимона, веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык из курицы острый

Мясо куриное белое – 1000 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, сок лимонный – 50 мл, паприка молотая – 5 г, карри, имбирь сушеный, перец кайенский – по 3 г, чеснок – 2

зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

В блендере измельчают репчатый лук и чеснок, добавляют растительное масло, лимонный сок, специи и соль. В полученную смесь кладут нарезанное небольшими кубиками куриное мясо и выдерживают в прохладном месте в течение 1 ч.

Затем нанизывают кусочки курицы на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки.

Готовый шашлык посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из курицы с яблоками и ананасами

Филе куриное – 500 г, яблоки – 500 г, ананасы консервированные – 150 г, лук репчатый красный – 50 г, помидоры – 50 г, масло растительное – 50 мл, карри (порошок) – 10 г, зелень укропа, петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Куриное филе промывают и нарезают кусочками. На шампуры нанизывают попеременно нарезанный кольцами репчатый лук, разрезанные на части яблоки, ломтики ананасов и подготовленные кусочки курицы. Растительное масло смешивают с солью и карри. Шашлык поливают полученной смесью и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив кружочками помидоров, измельченным укропом и веточками кинзы и петрушки.

Шашлык из индейки

Филе индейки – 500 г, майонез – 150 г, карри (порошок) – 5 г, розмарин – 1 веточка, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Филе индейки разрезают на небольшие кусочки и кладут в неглубокую емкость. После этого мясо птицы солят, посыпают перцем, добавляют карри, измельченные листья розмарина. Все ингредиенты перемешивают и полученную массу заливают майонезом. Филе выдерживают в маринаде, поставив в холодное место, в течение 1 ч.

Замаринованное мясо нанизывают на шпажки и жарят над раскаленными углями до образования аппетитной золотистой корочки. К столу шашлык подают, сняв со шпажек и украсив веточками укропа и кинзы.

Кебаб из перепелок по-узбекски

Тушки перепелок – 1500 г, масло топленое – 300 г, мука – 30 г, специи, соль и перец по вкусу.

Выпотрошенные тушки перепелок заливают подсоленной водой и выдерживают в течение 15 мин. Затем снимают с них

кожу, обмакивают в топленое масло, посыпают специями и перцем, обваливают в муке и нанизывают на шпажки. Жарят шашлык над раскаленными углями или в духовом шкафу, периодически посыпая тушки мукой.

Самый вкусный кебаб получается в том случае, если жарить перепелок над углями из можжевельника.

Шашлык из гусиной печени по-польски

Печень гусиная – 500 г, шпик – 150 г (или копченая грудинка – 400 г), лук репчатый – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Это блюдо по праву считается деликатесным. Подготовленную заранее гусиную печень нарезают кусочками, копченую грудинку – тонкими ломтиками, а репчатый лук – кольцами. Все продукты попеременно нанизывают на шпажку. Равномерно жарят шашлык со всех сторон над раскаленными углями. После этого мясо солят, посыпают перцем и мелко нарубленной зеленью и горячим подают к столу.

Шашлык из куриной печени в апельсиновом маринаде

Печень куриная – 500 г, грудинка копченая – 150 г, сок апельсиновый – 100 мл, вино белое сухое – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Куриную печень тщательно промывают, выкладывают в эмалированную кастрюлю, солят, перчат, заливают апельсиновым соком и сухим белым вином и ставят в холодильник на 2-3 ч.

Затем кусочки печени нанизывают на шпажки попеременно с ломтиками копченой грудинки и жарят над углями до готовности, периодически переворачивая и поливая апельсиновым маринадом.

К столу подают на шпажках, украсив веточками петрушки.

Шашлык из гуся

Гусь – 1 шт., яблоки антоновские – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 30 мл, масло сливочное – 30 г, соль и перец по вкусу.

Тушку гуся промывают, разрубают на порционные кусочки, солят, перчат и жарят над раскаленными углями на решетке до готовности. Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом.

Лук и яблоки чистят, нарезают мелкими кубиками и пассеруют в сливочном масле. Затем добавляют соль и перец и перемешивают.

Готовый шашлык перекладывают на блюдо, поливают яблочно-луковым соусом и подают к столу.

Шашлык из курицы в маринаде из грецких орехов

Филе куриное – 500 г, орехи грецкие – 150 г, масло

растительное – 30 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Куриное филе нарезают небольшими кусочками и укладывают в глиняную емкость.

Ядра грецких орехов растирают в ступке, смешивают с измельченным чесноком, растительным маслом, солью и перцем. Кусочки курицы заливают полученным маринадом и выдерживают в холодильнике в течение 1-2 ч.

Затем кусочки курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Подают с зеленью петрушки и кинзы.

Этот шашлык можно приготовить также на решетке или обжарить на сковороде в растительном масле.

Перепела фаршированные на вертеле

Перепела – 3 шт., баранина – 100 г, лук репчатый – 50 г, сало курдючное – 30 г, масло растительное – 30 мл, паприка сушеная – 5 г, базилик сушеный – 5 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Предварительно промытые тушки перепелов натирают солью. Баранину и курдючное сало пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный в растительном масле лук, паприку, базилик, соль и перец. Фарш тщательно перемешивают и начиняют им перепелов.

Нанизывают их на вертел, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык от Степана

Филе куриное – 500 г, ананасы консервированные – 200 г, перец болгарский красный и зеленый – 200 г, виноград без косточек – 100 г, уксус бальзамический – 30 мл, масло растительное – 30 мл, мята – 1 веточка, соль и перец по вкусу.

Куриное филе нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают бальзамическим уксусом и ставят в прохладное место на 30-40 мин.

Болгарский перец моют, удаляют семена и нарезают квадратиками.

На деревянные шпажки нанизывают попеременно кусочки куриного филе, ананасов и перца. Жарят на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки.

К столу подают, украсив листиками мяты и половинками виноградин.

Шашлык из утки

Мясо утки – 500 г, лук репчатый – 100 г, помидоры – 100 г, уксус винный белый – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо нарезают небольшими кусочками, репчатый лук – кольцами. Продукты слоями укладывают в эмалированную кастрюлю, посыпают солью и перцем, сбрызгивают винным уксусом и маринуют в течение 2-3 ч.

Затем нанизывают кусочки утиного мяса на шампуры попеременно с кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают горячим, украсив веточками петрушки и дольками помидоров.

Шашлык из цыпленка

Цыпленок – 1 шт., лук репчатый – 150 г, уксус (3%-ный) – 30 мл, карри, лимон – 1 шт., перец белый молотый – 3 г, соль по вкусу.

Тушку цыпленка промывают и разделяют на порционные куски. Укладывают их в эмалированную емкость, посыпают измельченным репчатым луком, солью, карри и перцем, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 2-3 ч.

После этого кусочки цыпленка нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив кружочками лимона.

Шашлык из курицы по-китайски

Окорочка куриные – 1000 г, соус соевый – 60 мл, масло растительное – 30 мл, стружка кокосовая – 30 г, имбирь сушеный – 3 г, салат – 1 пучок.

Куриные окорочка промывают, обсушивают салфеткой и кладут в неглубокую эмалированную миску. Заливают смесью соевого соуса, растительного масла и имбиря и маринуют в течение 1-2 ч.

Затем нанизывают окорочка на шампуры и жарят над раскаленными углями.

На большое плоское блюдо кладут листья салата, на них – готовый шашлык, снятый с шампуров, посыпают кокосовой стружкой и подают к столу.



Курица-гриль

Курица на решетке по-американски

Тушка курицы, сухари панировочные – 50 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Тушку курицы промывают в холодной воде, обсушивают салфеткой, разрезают вдоль позвоночника и выворачивают обе части тушки наружу. Мясо солят, перчат, сбрызгивают растительным маслом, обваливают в молотых сухарях и укладывают на решетку. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу курицу подают, украсив веточками петрушки.

Бедонакабоб

Перепелки – 4 шт., помидоры – 200 г, лук репчатый – 50 г, мука – 30 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 4 веточки, соль и перец по вкусу.

Подготовленные тушки перепелок солят, перчат, смазывают растительным маслом, панируют в муке, надевают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Помидоры нарезают дольками, лук – кольцами. Овощи обжаривают на сковороде в растительном масле, добавляют соль и перец.

Готовые тушки перепелок снимают с шампуров, укладывают на блюдо, гарнируют жареными овощами и украшают веточками петрушки.

Шашлык из домашней птицы по-таджикски

Курица или утка – 1000 г, лук репчатый – 150 г, уксус (3%-ный) – 30 мл, чеснок – 2 зубчика, зира – 5 г, соль и перец по вкусу.

Птицу промывают и рубят на небольшие кусочки. Укладывают их в эмалированную кастрюлю, посыпают измельченными луком и чесноком, зирой, солью и перцем. Выдерживают в прохладном месте в течение 2-3 ч, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Приготовленный шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо, сбрызгивают уксусом и подают к столу.

Шашлык из цыпленка по-узбекски «Шашлык из цыпленка по-узбекски»

Цыплята – 4 шт., лук репчатый – 50 г, масло сливочное – 50 г, уксус (3%-ный) – 20 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1

пучок, соль и перец по вкусу.

Подготовленные тушки цыплят рубят на порционные куски, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 1-2 ч. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

В растопленное сливочное масло добавляют измельченный чеснок, поливают этой смесью шашлык, украшают кольцами репчатого лука и веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык из курицы с тмином

Курица – 1000 г, лук репчатый – 100 г, тмин – 10 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Курицу промывают, рубят на небольшие кусочки и складывают в эмалированную емкость. Посыпают тмином, красным и черным молотым перцем, нарезанным луком, толченым чесноком и солью. Все ингредиенты перемешивают и оставляют в прохладном месте на 1-2 ч.

Затем нанизывают кусочки курицы на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Посыпают шашлык измельченной зеленью петрушки и кинзы и подают к столу.

Курица, жаренная на решетке, по-каирски

Курица – 1000 г, мед – 60 г, масло растительное – 50 мл, имбирь молотый – 10 г, соль и перец по вкусу.

Курицу промывают, рубят на порционные кусочки и укладывают в эмалированную миску. Посыпают молотым имбирем, солью, перцем, добавляют мед и перемешивают все продукты. Дают настояться в течение 1-2 ч.

Затем кусочки курицы укладывают на предварительно смазанную растительным маслом решетку и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из курицы в сметане

Курица – 1000 г, сметана – 350 г, базилик сушеный – 5 г, зелень базилика – 1 веточка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную емкость. Посыпают сушеным базиликом, солью и перцем, заливают сметаной и оставляют в прохладном месте на 3-4 ч.

Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. После этого шашлык снимают с шампуров и подают к столу, украсив листиками базилика.

Шашлык из курицы и печени

Курица – 1000 г, печень куриная – 300 г, помидоры – 200 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки и укропа – 1 пучок,

соль и перец по вкусу.

Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками, солят и перчат. Куриную печень также тщательно промывают.

Кусочки курицы и куриной печени нанизывают попеременно на шампуры, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив дольками помидоров и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Шашлык из курицы «Домашний»

Курица – 1000 г, помидоры – 300 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, лимон – 1 шт., зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Курицу промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в неглубокую эмалированную емкость. Добавляют лимонный сок, соль и перец, кольца лука, перемешивают и оставляют на 1-2 ч в прохладном месте.

Пока курица маринуется, готовят соус. Помидоры моют, обдают кипятком и снимают кожицу. Затем протирают через сито, добавляют измельченный чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки и кинзы, солят и перемешивают.

Промаринованные кусочки курицы нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, поливают приготовленным соусом и подают к столу.

Шашлык из куриных субпродуктов

Печень куриная – 300 г, сердечки куриные – 200 г, огурцы – 200 г, масло топленое – 50 г, соль и перец по вкусу.

Печень и сердечки промывают, дают стечь воде и нанизывают попеременно на деревянные шпажки.

Жарят на сковороде в топленом масле до готовности, затем солят и перчат.

К столу шашлык подают на шпажках, украсив нарезанными кружочками огурцами.

Шашлык из курицы с грибами

Филе куриное – 500 г, грибы белые или подосиновики – 500 г, уксус винный белый – 50 мл, масло растительное – 30 мл, зелень сельдерея – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Куриное филе нарезают небольшими кусочками. Грибы моют, обрезают ножки и бланшируют в подсоленной воде в течение 3-4 мин.

Затем кусочки куриного филе и шляпки грибов нанизывают попеременно на шампуры, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив веточками

сельдерей.

Шашлык из курицы «Азиатский»

Филе куриное – 500 г, перец сладкий – 100 г, ананасы консервированные – 50 г, соус соевый – 50 г, масло растительное – 30 мл, масло сливочное – 30 г, крахмал – 20 г, зелень петрушки – 1 пучок, перец по вкусу.

Куриное филе нарезают кубиками и складывают в эмалированную емкость. Соевый соус смешивают с растительным маслом, крахмалом и перцем, заливают полученной смесью кусочки курицы и маринуют в течение 1-2 ч.

Сладкий перец моют, удаляют семена и нарезают квадратиками. Кусочки куриного филе нанизывают на деревянные шпажки попеременно с квадратиками перца и жарят на сковороде в растопленном сливочном масле до готовности.

К столу шашлык подают, украсив ломтиками консервированных ананасов и веточками петрушки.

Шашлык «Минутка»

Филе куриное – 500 г, фасоль стручковая – 250 г, лук репчатый – 60 г, масло растительное – 30 мл, масло сливочное – 20 г, уксус винный белый – 30 г, соль и перец по вкусу.

Куриное филе нарезают небольшими кубиками, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом и маринуют в течение 10-15 мин. Затем нанизывают кусочки курицы на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле.

Лук очищают, нарезают кольцами и пассеруют в сливочном масле. Фасоль (можно взять замороженную) отваривают в подсоленной воде.

Готовый шашлык подают к столу, украсив пассерованным луком, с гарниром из вареной фасоли.

Люля-кебаб из куриного мяса

Мясо куриное – 600 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, уксус (3%-ный) – 25 мл, соль и перец по вкусу.

Куриное мясо пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 ч.

После этого разделяют массу в виде колбасок, нанизывают их на шпажки и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают люля-кебаб тонко нарезанным репчатым и зеленым луком, сбрызгивают уксусом.

Кебаб из курицы с ветчиной

Филе куриное – 500 г, ветчина – 150 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, сок лимонный – 30 мл, яйцо – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Куриное филе вместе с репчатым луком пропускают через

мясорубку, заправляют солью, перцем, добавляют яйцо и нарезанную мелкими кубиками ветчину, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 ч.

После этого разделявают массу в виде колбасок, нанизывают их на шпажки и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу украшают кебаб кольцами репчатого и перьями зеленого лука, поливают лимонным соком.

Кебаб из курицы с беконом

Филе куриное – 500 г, бекон – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 30 мл, яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Куриное филе пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, добавляют яйцо, соль и перец, тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 2 ч.

После этого разделявают фарш в виде колбасок, заворачивают каждую в тонкий ломтик бекона, нанизывают на шпажки и жарят на сковороде в растительном масле.

Перед подачей к столу украшают кебаб веточками петрушки.

Кебаб куриный «Фантазия»

Филе куриное – 500 г, оливки зеленые без косточек – 100 г, перец болгарский – 1 шт., масло растительное – 30 г, яйцо – 1 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Куриное филе пропускают через мясорубку, добавляют яйцо, нарезанный мелкими кубиками болгарский перец, измельченные оливки, соль и перец. Фарш тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 ч.

После этого разделявают массу в виде шариков, нанизывают их на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле.

Готовый кебаб украшают кружочками лимона и подают к столу.

Кебаб из курицы с абрикосовым соусом

Филе куриное – 600 г, абрикосы – 200 г, лук репчатый – 100 г, сахар – 15 г, корица – 3 г, яйцо – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Куриное филе пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, добавляют в фарш яйцо, соль и перец, тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 1-2 ч.

После этого разделяют фарш в виде колбасок, нанизывают их на шпажки и жарят над раскаленными углями.

Абрикосы моют, вынимают косточки, кладут в неглубокую кастрюлю и добавляют воду. Варят на небольшом огне до размягчения, затем протирают через сито, добавляют сахар и корицу. Массу перемешивают, перекладывают в соусник и

охлаждают.

Готовый кебаб подают к столу на шпажках, выложив их на блюдо. Отдельно подают абрикосовый соус.

Шашлык из курицы с цветной капустой

Мясо куриное белое – 500 г, капуста цветная – 500 г, масло топленое – 50 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Куриное мясо нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и ставят в холодное место на 30 мин.

Цветную капусту разбирают на небольшие соцветия, варят в подсоленной воде до полуготовности и откидывают на сито.

Кусочки куриного мяса и соцветия цветной капусты нанизывают попеременно на деревянные шпажки и жарят на сковороде в топленном масле.

Готовый шашлык посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из курицы с весенней зеленью

Курица – 1000 г, майонез – 250 г, салат – 200 г, зеленые перья чеснока, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Курицу промывают, рубят на порционные куски, укладывают в эмалированную миску, солят, перчат, заливают майонезом, добавляют мелко нарезанную зелень чеснока, петрушки и укропа и перемешивают. Накрывают миску полиэтиленовой пленкой и ставят в холодильник на 30-40 мин.

По истечении указанного срока куски курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. На большое блюдо выкладывают листья салата, сверху – шампуры с шашлыком, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык из курицы в маринаде из зеленого лука и грецких орехов

Филе куриное – 600 г, орехи грецкие очищенные – 100 г, вино красное сухое – 150 мл, масло растительное – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Куриное филе нарезают небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. Грецкие орехи пропускают через мясорубку вместе с зеленым луком, солят, перчат, добавляют красное вино и заливают полученной смесью курицу. Маринуют в прохладном месте 1-1,5 ч.

По истечении указанного срока кусочки куриного филе нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле.

Шашлык из утки с зеленым луком и сливами

Утка – 1000 г, сливы кислые – 300 г, майонез – 250 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Утку промывают, рубят на небольшие кусочки, укладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют майонез, измельченный зеленый лук, соль и перец. Все перемешивают и выдерживают в холодильнике в течение 2-3 ч.

Сливы моют, надрезают ножом и вынимают косточки. Кусочки утки нанизывают на шампуры попеременно со сливами и жарят над раскаленными углями до готовности. Шашлык посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Шашлык из курицы с ревенем

Филе куриное – 500 г, ревень – 250 г, лимон – 1 шт., масло топленое – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Куриное филе нарезают кубиками, солят, перчат и сбрызгивают лимонным соком. Ревень нарезают небольшими кусочками.

Кубики куриного филе нанизывают на деревянные шпажки попеременно с кусочками ревеня и жарят на сковороде в топленом масле 8-10 мин.

Готовый шашлык посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из индейки с черемшой

Индейка – 1500 г, черемша – 150 г, уксус винный белый – 100 мл, сахар – 25 г, соль и перец по вкусу.

Индейку промывают, рубят на порционные кусочки, складывают в эмалированную емкость, добавляют мелко нарезанную черемшу, уксус, сахар, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 3-4 ч.

Затем нанизывают кусочки индейки на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом, чтобы шашлык получился сочным.

Шашлык из индейки с ветчиной и шампиньонами

Филе индейки – 500 г, ветчина – 200 г, шампиньоны маринованные – 200 г, масло топленое – 50 г, уксус винный белый – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Филе индейки нарезают кусочками, ветчину – кубиками. Кусочки индейки, кубики ветчины и маринованные шампиньоны нанизывают попеременно на деревянные шпажки, солят, перчат и жарят на сковороде в топленом масле.

Готовый шашлык сбрызгивают уксусом, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из курицы с солеными рыжиками

Филе куриное – 1000 г, рыжики соленые – 300 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 30 мл, семена тмина и укропа – по 3 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Куриное филе нарезают кусочками весом 25-30 г, складывают в неглубокую эмалированную кастрюлю, добавляют нарезанный кольцами репчатый лук, уксус, семена тмина и укропа, соль и перец. Накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 1 ч.

По истечении указанного времени кусочки куриного филе нанизывают на деревянные шпажки попеременно с нарезанными кусочками солеными рыжиками и кольцами лука и жарят на сковороде в растительном масле.

Готовый шашлык посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из домашней птицы с солеными огурцами

Филе курицы или индейки – 600 г, яблоки – 200 г, огурцы соленые – 100 г, лук репчатый – 60 г, масло растительное – 50 г, соль и перец по вкусу.

Филе курицы или индейки нарезают кусочками весом 30-40 г, солят и перчат. Яблоки разрезают на 4 части и удаляют сердцевину, лук нарезают кольцами, соленые огурцы – кружочками.

Кусочки птицы, кольца лука и кружочки соленых огурцов нанизывают попеременно на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле до готовности.

Шашлык из утки в брусничном маринаде

Мясо утки – 1000 г, брусника – 200 г, лук репчатый – 100 г, вино белое сухое – 100 мл, масло сливочное – 50 мл, сахар – 20 г, корица – 3 г, соль и перец по вкусу.

Утку промывают, нарезают порционными кусками и укладывают в неглубокую эмалированную емкость, пересыпая измельченным репчатым луком. Бруснику измельчают в блендере, добавляют белое вино, сахар, корицу, соль и перец. Полученной смесью заливают утку и маринуют в течение 3-4 ч.

Затем кусочки утки нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Маринад процеживают сквозь сито, выливают в сотейник, добавляют сливочное масло и варят на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовый шашлык поливают брусничным маринадом и подают к столу.

Шашлык «Романтический»

Филе куриное – 500 г, клубника – 200 г, масло растительное –

30 мл, уксус бальзамический – 20 мл, салат – 1 пучок, мята – 1 веточка, соль и перец по вкусу.

Куриное филе нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и сбрызгивают бальзамическим уксусом. Затем кусочки курицы нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки.

Листья салата выкладывают на блюдо, на них сверху – готовый шашлык и листики мяты. По периметру укладывают разрезанные пополам ягоды клубники и подают к столу.

Шашлык из куриных окорочков, запеченный в духовке

Окорочка куриные – 1500 г, фасоль белая консервированная – 400 г, лук репчатый – 150 г, соус томатный или кетчуп – 60 г, уксус винный белый – 30 мл, масло растительное – 30 мл, имбирь молотый – 5 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.



Куриные окорочка промывают, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом и ставят в холодильник на 30-40 мин. Мелко нарезанный репчатый лук смешивают с томатным соусом или кетчупом, растительным маслом и молотым имбирем.

Окорочка нанизывают на шампуры, укладывают на противень, смазывают томатно-луковой смесью и запекают в хорошо разогретой духовке до готовности.

Шашлык посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу с гарниром из белой фасоли.

Шашлык «Парижский»

Филе куриное – 500 г, спаржа консервированная – 200 г, коньяк – 50 мл, сок апельсиновый – 50 мл, масло сливочное – 50 г, соль и перец по вкусу.

Куриное филе нарезают кусочками весом 25-30 г и маринуют

в смеси коньяка и апельсинового сока в течение 30-45 мин. Затем нанизывают кусочки курицы на деревянные шпажки и жарят на сковороде в сливочном масле до образования золотистой корочки.

Готовый шашлык солят, перчат и подают к столу с гарниром из спаржи.

Куриные крылышки «Невада»

Крылышки куриные – 1000 г, кукуруза в початках – 1000 г, кетчуп острый – 250 г, масло сливочное – 50 г, масло растительное – 30 мл, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Куриные крылышки укладывают в эмалированную емкость, солят, перчат, заливают смесью кетчупа и лимонного сока и маринуют в прохладном месте 1,5-2 ч.

Затем куриные крылышки жарят на решетке над раскаленными углями до образования румяной корочки. Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом.

Кукурузные початки отваривают в подсоленной воде, вынимают и поливают растопленным сливочным маслом.

Готовые крылышки перекладывают на блюдо и подают к столу с гарниром из вареных кукурузных початков.

Шашлык куриный «Мехико»

Окорочка куриные – 1000 г, соус томатный – 200 г, кукуруза консервированная – 200 г, фасоль красная консервированная – 200 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, лимон – 1 шт., перец чили – 3 г, соль по вкусу.

Куриные окорочка промывают и складывают в эмалированную емкость. Томатный соус смешивают с лимонным соком, измельченным чесноком, перцем чили и солью.

Полученной смесью заливают окорочка, закрывают емкость крышкой и ставят в холодильник на 2-3 ч.

По истечении указанного времени окорочка нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая томатным маринадом.

Пока шашлык жарится, готовят салат. Консервированные кукурузу и фасоль кладут в керамическую миску, добавляют нарезанный кольцами репчатый лук, заправляют растительным маслом и перемешивают.

Готовый шашлык снимают с шампуров, раскладывают по тарелкам и подают к столу с салатом.

Шашлык из индейки с белыми грибами

Мясо индейки – 1000 г, грибы белые – 500 г, лук репчатый – 150 г, уксус винный красный – 30 мл, зелень базилика и петрушки – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Мясо индейки промывают, нарезают небольшими кусочками,

складывают в эмалированную миску, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом, добавляют нарезанный кольцами репчатый лук и перемешивают. Маринуют индейку 30-40 мин.

Белые грибы моют и бланшируют в подсоленной воде 4-5 мин. Затем кусочки индейки, белые грибы и кольца лука нанизывают попеременно на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык перекладывают на блюдо, украшают веточками базилика и петрушки и подают к столу.

Шашлык из индейки в апельсиновом маринаде

Филе индейки – 500 г, сок апельсиновый – 200 мл, масло топленое – 50 г, кальвадос – 50 мл, сахар – 20 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Филе индейки нарезают небольшими кусочками и маринуют в смеси апельсинового сока, кальвадоса, сахара, соли и перца в течение 1 ч. Затем кусочки индейки нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в топленом масле до готовности. После этого добавляют в сковороду маринад, накрывают крышкой и тушат на небольшом огне 2-3 мин.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык «Птичий двор»

Филе куриное – 300 г, филе индейки – 300 г, печень утки – 200 г, перец болгарский – 200 г, фасоль стручковая – 200 г, лук репчатый – 100 г, уксус винный белый – 30 мл, масло растительное – 30 мл, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Филе курицы и индейки, печень утки нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 30 мин.

Болгарский перец нарезают квадратиками, репчатый лук – кольцами. Кусочки курицы, индейки и печени нанизывают на шампуры попеременно с квадратиками болгарского перца и кольцами лука, смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности. Стручковую фасоль отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовый шашлык посыпают измельченной зеленью укропа, гарнируют вареной стручковой фасолью и подают к столу.

Шашлык «Куручка Ряба»

Филе куриное – 600 г, курага – 150 г, масло растительное – 50 мл, яйца перепелиные – 6 шт., лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Куриное филе нарезают небольшими кусочками, складывают

в эмалированную емкость, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и маринуют в течение 30 мин.

Курагу моют, заливают небольшим количеством горячей воды и оставляют на 10 мин. Затем воду сливают, кусочки куриного филе и курагу нанизывают попеременно на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле.

Готовый шашлык выкладывают на блюдо, украшают половинками сваренных вкрутую перепелиных яиц, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из осетрины

Осетрина – 1500 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 300 г, перец сладкий – 300 г, вино белое сухое – 150 мл, масло растительное – 50 мл, лист лавровый – 3 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Осетр является наиболее подходящим для приготовления шашлыка видом рыбы. Используют филе осетра, для чего рыбу обдают крутым кипятком, снимают кожу, удаляют хрящ и нарезают небольшими кусочками.

Куски осетрового филе выдерживают в маринаде в течение 1,5-2 ч. Для приготовления маринада смешивают вино, растительное масло, лимонный сок, пропущенный через мясорубку репчатый лук, перец и соль.

Сладкий перец и помидоры моют, удаляют плодоножки и семена и нарезают ломтиками.

Затем на вертел нанизывают попеременно кусочки рыбы, перца, помидоров, лавровые листья и так далее. Жарят шашлык на решетке или над раскаленными углями со всех сторон до образования румяной корочки.

Шашлык из осетрины «Пикантный»

Филе осетрины – 500 г, сок лимонный – 50 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец черный душистый горошком – 5-7 шт., соль по вкусу.

Филе осетрины очищают от кожи, удаляют хрящи и нарезают небольшими кусочками. После этого осетрину укладывают в неглубокую емкость, поливают лимонным соком, солят, посыпают перцем и выдерживают в холодном месте в течение 10-15 мин. Замаринованные кусочки осетрины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу готовый шашлык подают, украсив мелко нарубленной зеленью укропа и веточками петрушки.

Осетрина на вертеле

Осетрина – 1000 г, помидоры – 300 г, масло топленое сливочное – 50 г, орех мускатный – 5 г, кардамон – 2 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Осетра очищают от кожи, удаляют внутренности, промывают и нарезают порционными кусками. Каждый кусок солят, перчат, натирают измельченным кардамоном и натертым на мелкой терке мускатным орехом и оставляют на 5-10 мин. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры, перемежая их дольками помидоров. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Во время жарки смазывают рыбу топленым сливочным маслом. При подаче к столу рыбу укладывают на блюдо и украшают рубленой зеленью и кусочками помидоров.

Шашлык из белуги или севрюги

Белуга (или севрюга) – 1500 г, лук репчатый – 300 г, сок лимонный или гранатовый – 50 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Рыбу промывают и нарезают крупными квадратными кусочками размером примерно 6 х 6 см. Затем толстыми кольцами нарезают лук. Все продукты укладывают слоями в эмалированную емкость, добавляя соль, перец и мелко нарезанную зелень. В том случае, если рыба свежая, маринование проводится в течение 2-3 ч. Если же для приготовления шашлыка используется мороженая рыба, то мариновать следует несколько меньше. В шашлык нельзя добавлять уксус, поскольку он размягчает рыбу и во время жаренья куски могут соскользнуть с шампуров в огонь. Промаринованные кусочки рыбы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая слегка подкисленной лимонным соком водой.

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав измельченной зеленью и нарезанным тонкими кольцами репчатым луком. Сбрызгивают рыбу лимонным или гранатовым соком.

Шашлык из рыбы с кизиловым соусом

Филе речной рыбы – 1000 г, кизил свежий – 200 г, масло сливочное – 50 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Филе рыбы нарезают кусочками, солят, перчат, смазывают растопленным сливочным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

Кизил моют, отваривают в небольшом количестве воды и остужают. Затем протирают через сито, добавляют измельченный чеснок и перец, хорошо перемешивают.

Готовую рыбу укладывают на блюдо, поливают кизиловым соусом и украшают веточками петрушки.

Бастурма из рыбы

Осетрина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, орехи грецкие – 100 г, сок гранатовый – 100 мл, сок лимонный – 100 мл, зелень петрушки, укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Осетрину промывают, очищают от кожи и удаляют хрящи. Филе нарезают продолговатыми кусками, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и выдерживают в прохладном месте в течение 2-3 ч.

Очищенные грецкие орехи измельчают в ступке, добавляют пропущенный через мясорубку репчатый лук, измельченную зелень петрушки, укропа и кинзы, гранатовый сок, соль и перец. Соус хорошо перемешивают.

Промаринованные кусочки осетрины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. К столу бастурму подают с ореховым соусом.



Шашлык из морепродуктов с овощами

* * *

Осьминоги, запеченные на вертеле

Осьминог – 600 г, соус соевый – 40 г, масло растительное – 15-20 мл, сахарный песок – 10 г, чеснок – 2 зубчика, лук зеленый – 2-3 пера, кунжут (посоленный) – 5 г, перец по вкусу.

Предварительно разделанного осьминога ошпаривают, несколько раз погрузив в кипящую воду. После этого снимают с щупальцев кожу. Затем разрезают осьминога на кусочки длиной 7-8 см, шириной 1,5 см и толщиной 0,5 см. Смешивают их с измельченным зеленым луком, толченым чесноком, добавляют

соевый соус, сахарный песок, растительное масло, перец и выдерживают в маринаде в течение 40 мин.

Нанизывают куски осьминога на вертел (по 5-6 кусков) и жарят над раскаленными углями без пламени до готовности.

Рыба, жаренная на решетке, с орехами и изюмом

Филе карпа – 500 г, помидоры – 200 г, миндаль чищенный – 50 г, изюм без косточек – 50 г, масло растительное – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Филе карпа нарезают порционными кусками, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят на решетке над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

К столу рыбу подают с соусом, который готовят следующим образом. Помидоры моют, нарезают кусочками, тушат на сковороде под крышкой 5-6 мин и затем протирают через сито. Миндаль и изюм обжаривают в растительном масле, кладут в томатное пюре и варят соус на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Кебаб из сома

Сом – 1000 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, уксус (3%-ный) – 25 мл, лимон – 1 шт., гвоздика молотая – 3 г, соль и перец по вкусу.

Рыбу чистят, промывают, вынимают кости и снимают кожу. Рыбное филе вместе с репчатым луком пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 ч.

После этого разделяют фарш в виде колбасок, нанизывают их на шпажки и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают кебаб молотой гвоздикой, сбрызгивают уксусом и украшают дольками лимона и перьями зеленого лука.

Шашлык из осетрины в сметане

Осетрина – 500 г, лук репчатый – 100 г, сметана – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Осетрину промывают, снимают кожу, удаляют хрящи и нарезают небольшими кусочками. Укладывают слоями в эмалированную емкость, пересыпая измельченным луком, солью и перцем. Заливают сметаной и ставят в прохладное место на 2-3 ч.

Затем нанизывают осетрину на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. К столу шашлык подают, украсив веточками петрушки.

Кебаб из мелкой рыбы

Рыба мелкая – 500 г, помидоры – 300 г, масло растительное – 150 мл, лук репчатый – 70 г, перец стручковый сладкий – 70 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мелкую рыбу (хамса, барабулька) чистят, промывают и солят. Репчатый лук очищают, мелко шинкуют и слегка поджаривают на растительном масле, после чего добавляют мелко нарезанный стручковый перец, измельченные помидоры, с которых предварительно снимают кожицу, и продолжают обжаривание.

После того как сок помидоров полностью испарится, в поджарку кладут кусочки рыбы, солят и перчат. Готовят 5-7 мин на среднем огне.

Затем на дно небольшой неглубокой кастрюли кладут плотную бумагу так, чтобы ее края были несколько выше краев емкости. Выкладывают в нее смесь поджаренных овощей и рыбы, поливают растительным маслом, заворачивают края бумаги в виде конверта, прикрывают кастрюлю крышкой и ставят на раскаленные угли. Запекают 15-20 мин.

Кебаб из меч-рыбы по-турецки

Меч-рыба – 1600 г, макаронные изделия – 200 г, зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль.

Для маринада: сок лимонный – 100 мл, масло оливковое – 100 мл, лук-шалот – 30 г, лист лавровый свежий – 3 шт., паприка молотая – 5 г, соль и перец по вкусу.

Для лимонного соуса: масло оливковое – 70 мл, сок лимонный – 70 мл, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Вначале готовят маринад, для чего смешивают все перечисленные ингредиенты. Рыбу промывают и нарезают кусочками.

Затем на широкое неглубокое металлическое блюдо выкладывают слоем нарезанную кусочками меч-рыбу. Заливают ее маринадом так, чтобы кусочки были равномерно покрыты. Накрывают блюдо крышкой и ставят в прохладное место на 4-5 ч. Время от времени маринад необходимо перемешивать.

Пока маринуется рыба, готовят соус. Для этого смешивают оливковое масло, лимонный сок и измельченную зелень петрушки.

Замаринованные кусочки рыбы нанизывают на шпажки и жарят с каждой стороны, обильно поливая предварительно слегка подогретым оливковым маслом. В кастрюлю наливают воду, подсаливают, доводят до кипения, засыпают макаронные изделия и отваривают.

Готовый шашлык подают к столу, уложив на сваренные макаронные изделия, с соусом, тонко нарезанными ломтиками лимона и измельченной зеленью петрушки.

Рыба на костре

Рыба – 1000—1500 г, соль и перец по вкусу.

Рыбу чистят, хорошо промывают, солят, перчат, заворачивают

в лист лопуха (фольга, оберточная бумага) и закапывают в горячую золу. Сверху вновь разводят небольшой костер. Время приготовления зависит от размеров рыбы и температуры углей (они должны быть жарче, чем для приготовления мясного шашлыка). Обычно приготовление такого шашлыка из рыбы не занимает более 5-10 мин.

Шашлык из горбуши по-сахалински

Горбуша – 1000 г, лук репчатый – 100 г, соус томатный – 100 г, лук зеленый – 1 пучок.

Для маринада: уксус (3%-ный) – 50 мл, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, лимон – 1 шт., перец черный и белый молотый по вкусу.

Для кляра: молоко – 300 мл, яйца – 2 шт., масло растительное – 10 мл, мука пшеничная – около 100 г, соль по вкусу.

Очищенную от кожи рыбу разделяют на филе, промывают, нарезают кусочками и маринуют в смеси измельченной зелени, уксуса, лимонного сока, черного и белого перца в течение 15-20 мин. После этого куски рыбы нанизывают на шпажки попеременно с нарезанным кольцами репчатым луком.

Для кляра тесто готовят следующим образом. В холодное молоко или воду добавляют соль, яичные желтки, растительное масло, предварительно просеянную пшеничную муку и замешивают негустое тесто. После этого соединяют со взбитыми в густую пену яичными белками и все аккуратно перемешивают.

Шашлык на шпажке смачивают в жидком кляре и жарят во фритюре до образования румяной корочки. После этого выкладывают на противень и ставят в духовой шкаф, где доводят до полной готовности. К столу подают с измельченным зеленым луком и томатным соусом.

Шашлык из речной рыбы

Любая речная рыба – 500 г, шпик – 100 г, лук репчатый – 70 г, масло растительное – 50 мл, уксус (3%-ный) – 30 мл, соус томатный – 30 г, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Рыбу разделяют на филе с кожей, удаляют кости, нарезают кубиками весом 30-40 г и заливают маринадом, приготовленным из смеси уксуса, растительного масла, соли и перца. Выдерживают в нем рыбу в течение 1-2 ч.

Шпик нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук – кольцами. Нанизывают на шпажку попеременно кусочки рыбы, сала, кольца лука и жарят шашлык на сковороде в растительном масле в течение 15-20 мин. После этого ставят сковороду в духовой шкаф и доводят рыбу до полной готовности.

К столу шашлык подают с томатным соусом, посыпав

измельченной зеленью укропа.

Шашлык из трески, приготовленный в СВЧ-печи

Филе трески – 400 г, сыр «Эмменталер» – 200 г, цуккини – 150 г, перец сладкий красный – 50 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Филе рыбы нарезают кубиками весом 30-40 г, солят, перчат, поливают их лимонным соком. Цуккини и сладкий перец моют, очищают и нарезают небольшими ломтиками. Рыбу и овощи попеременно нанизывают на деревянные шпажки, укладывают в форму, а сверху выкладывают кусочки сыра. Шашлык запекают в СВЧ-печи при 100%-ной мощности и включенном гриле в течение 10 мин.

Шашлык из китового мяса

Мясо китовое – 2000 г, сало – 500 г, сливы маринованные – 300 г, лук репчатый – 150 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Китовое мясо нарезают кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают перцем, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, зелень петрушки и сок одного лимона. Все ингредиенты тщательно перемешивают. После этого кастрюлю накрывают крышкой и ставят в холодное место на 4 ч. Замаринованные кусочки мяса попеременно с нарезанными кусочками сала нанизывают на металлический вертел. Жарят шашлык на сковороде, периодически переворачивая вертел, чтобы мясо не подгорало и равномерно прожаривалось.

К столу шашлык подают с маринованными сливами, зеленым луком и ломтиками лимона.

Шашлык «Лагуна»

Рыба (осетрина или белуга) – 800 г, мясо морского гребешка – 60 г, мякоть хвоста гигантской морской креветки (или мясо рака) – 60 г, паприка молотая – 40 г, мидии в ракушках – 10 г, креветки – 15 г, вино белое – 30-40 мл, мука – 50 г, масло оливковое – 30 мл, оливки зеленые без косточек – 12 шт., зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт.

Осетрину, мясо морского гребешка и мякоть хвоста гигантской креветки маринуют в лимонном соке, смешанном с белым вином и мелко нарезанной зеленью. После этого все продукты панируют в муке, посыпают паприкой и нанизывают на шпажки в таком порядке: рыба, гребешок, креветка. Морепродукты жарят на гриле до полной готовности.

К столу шашлык подают с припущенными в оливковом масле мидиями, украшают оливками и веточками петрушки.

Шашлык из луфаря

Рыба – 1000 г, лук репчатый – 70 г, уксус (3%-ный) – 50 мл,

масло растительное – 50 мл, масло сливочное – 50 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Рыбу очищают от чешуи, вынимают внутренности, снимают кожу, промывают, разделяют на филе и нарезают небольшими кусочками. После этого рыбу солят, посыпают перцем, сбрызгивают уксусом, добавляют мелко нарезанный лук и все тщательно перемешивают. Емкость с рыбой ставят в холодное место на 50-60 мин. Затем надевают кусочки на шпажки и жарят на сковороде в растительном масле до полной готовности.

К столу шашлык подают, полив растопленным сливочным маслом и украсив зеленью петрушки (мелко нарезанной или веточками) и ломтиками лимона.

Тресковый кебаб по-турецки

Филе трески – 700 г, помидоры – 300 г, лук репчатый – 200 г, масло сливочное – 60 г, лист лавровый – 3 шт., перец сладкий зеленый – 2 шт., сушеные майоран и тимьян – по 10 г, зелень петрушки, кинзы, сельдерея – по 0,5 пучка, перец черный горошком – 5-6 шт., соль по вкусу.

Рыбу нарезают толстыми квадратными кусками и тщательно промывают в холодной воде. Промокают салфеткой.

Лук, помидоры, лавровые листья, сельдерей, сладкий зеленый и черный горошком перец заливают крутым кипятком и оставляют на 5-10 мин. После этого воду сливают, овощи нарезают: лук и сладкий перец – кружками, помидоры – дольками. Рыбу, овощи и лавровые листья нанизывают на шпажки, чередуя. Затем посыпают специями, солью и жарят над раскаленными углями 6-8 мин, поворачивая и смазывая рыбу маслом.

Готовый кебаб посыпают измельченной зеленью.

Угорь на вертеле

Угорь очищенный – 500 г, соус красный – 200 г, вино сухое – 100 мл, лук репчатый – 70 г, масло оливковое – 20 мл, сок лимонный – 10 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

С угря снимают кожу, тщательно промывают холодной водой, обсушивают полотенцем и нарезают на порционные куски. Угря надевают на шпажки, смазывают оливковым маслом и жарят над раскаленными углями.

Когда рыба подрумянится, посыпают ее мелкой солью, снимают со шпажек и укладывают на блюдо. Подают к столу, полив соусом, который готовят следующим образом: готовый красный соус смешивают с вином и лимонным соком. Сверху посыпают рубленым луком и зеленью.

Шашлычки из креветок и морских гребешков с медом

Креветки – 500 г, морские гребешки свежие – 250 г, мед –

90 г, соус для барбекю – 65 г, херес сладкий – 50 мл, соус соевый – 40 г.

Вымачивают в воде 8 деревянных шампуров. Креветки очищают, удалив головы и оставив хвостики. Гребешки также очищают. После этого креветки и гребешки, чередуя, нанизывают на 8 шампуров и укладывают в мелкую неметаллическую емкость.

Мед, соусы и херес смешивают и заливают полученным соусом шашлык. Накрывают емкость крышкой и ставят в холодильник на несколько часов.

Жарят шашлык над раскаленными углями в течение 5 мин, постоянно сбрызгивая маринадом.

Кебаб из карпа под кисло-сладким маринадом

Филе карпа – 750 г, ананасы консервированные кусочками – 225 г, перец сладкий красный – 1 шт., сахар – 60 г, соус томатный – 40 г, уксус белый – 30 мл, соус соевый – 15 г, соль по вкусу.

Деревянные шампуры вымачивают в воде в течение нескольких часов. Рыбное филе нарезают кубиками размером 2,5 см. Ананасовый сок сливают, оставив в банке примерно 2 столовые ложки жидкости. Перец моют, очищают и нарезают кусочками по 2,5 см. Нанизывают на шампуры перец, рыбу и ананас, укладывают их в мелкую неметаллическую емкость. Смешивают соевый и томатный соусы, остатки ананасового сока, сахар, уксус и соль. Заливают кебаб маринадом, накрывают емкость крышкой и ставят в холодильник. Маринуют не более 3 ч.

Жарят кебаб над раскаленными углями по 2-3 мин с каждой стороны, постоянно смачивая маринадом. При желании перец можно заменить цуккини, мелкими помидорами, грибами или луком.

Рыба, жаренная на вертеле с овощами

Рыба речная – 700—800 г, картофель – 500 г, огурцы – 250 г, помидоры – 200 г, масло растительное – 80 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Рыбу чистят, потрошат, промывают в холодной воде. Затем нарезают ее порционными кусками, солят, перчат и поливают маслом. Помидоры и огурцы моют и нарезают кружочками. Картофель чистят, моют и режут дольками.

Нанизывают на шампуры огурцы, картофель, рыбу, помидоры и жарят над раскаленными углями. При подаче к столу украшают каждый шампур веточками зелени.

Шашлык из трески с тофу

Филе трески – 500 г, тофу (соевый сыр) – 250 г, лук репчатый – 200 г, вино белое сухое – 100 мл, соус соевый – 30 мл, масло кунжутное – 30 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок.

Белое вино смешивают с лимонным соком, соевым соусом и

кунжутным маслом. Предварительно нарезанную кубиками треску заливают полученным маринадом и выдерживают в нем в течение 1-2 ч.

Промаринованные кусочки трески нанизывают на шампуры попеременно с нарезанным кубиками тофу и кружками репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив дольками лимона и измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из морской рыбы с овощами

Филе палтуса – 500 г, лук репчатый – 200 г, шампиньоны – 200 г, помидоры мелкие – 150 г, перец сладкий – 100 г, масло растительное – 30 мл, кориандр и тмин – по 5 г, лимон – 1 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Филе палтуса нарезают небольшими ломтиками и укладывают в эмалированную емкость. Сок лимона смешивают с растительным маслом, солью и специями и заливают полученным маринадом рыбу. Выдерживают ее в прохладном месте в течение 1-2 ч.

Овощи и грибы моют, лук нарезают кольцами, перец – кубиками, помидоры разрезают на 4 части.

Все ингредиенты нанизывают попеременно на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив веточками петрушки и укропа.

Лосось, жаренный на решетке

Филе лосося – 500 г, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Филе лосося промывают, нарезают на порционные куски и кладут в эмалированную емкость. Лимонный сок смешивают с растительным маслом, солью и перцем и заливают куски лосося полученным маринадом. Емкость ставят в холодильник на 2-3 ч.

Промаринованные куски лосося выкладывают на решетку и жарят сначала с одной, затем с другой стороны до образования румяной корочки.

К столу рыбу подают, украсив веточками петрушки и нарезанным кружочками лимоном.

Шашлык из сома

Филе сома – 600 г, лук репчатый – 100 г, уксус (3%-ный) – 30 мл, сахар – 15 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Филе сома нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем и нанизывают на шампуры. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Репчатый лук чистят, нарезают тонкими кольцами и

сбрызгивают смесью сахара и уксуса. Хорошо перемешивают и маринуют в течение 30 мин.

Готовый шашлык кладут на блюдо, не снимая с шампуров, украшают ломтиками лимона и подают к столу.

Отдельно подают маринованный лук.

Шашлык из сельди

Сельдь свежая (или мороженая) – 1000 г, картофель – 500 г, масло сливочное – 50 г, лимон – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Сельди потрошат, отрезают хвосты и головы и хорошо промывают в холодной воде, затем сбрызгивают лимонным соком, солят и перчат и нанизывают на шампуры. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Картофель чистят, моют и отваривают в подсоленной воде.

Шашлык подают к столу с гарниром из отварного картофеля, политого растопленным сливочным маслом и посыпанного мелко нарезанной зеленью укропа.

Шашлык из судака

Судак – 1000 г, лук репчатый – 200 г, помидоры – 200 г, вино белое сухое – 200 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Рыбу потрошат, отрезают голову и хвост, удаляют кости и промывают. Филе нарезают небольшими кусочками, укладывают в неглубокую эмалированную емкость, солят, перчат, заливают сухим белым вином и ставят в холодильник на 3-4 ч.

Затем кусочки судака вынимают из маринада, нанизывают на шампуры попеременно с дольками помидоров и кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности. Периодически шампуры переворачивают и сбрызгивают шашлык маринадом.

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из сига с шампиньонами

Филе сига – 500 г, шампиньоны – 250 г, лук репчатый – 150 г, соус томатный острый – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Филе сига нарезают небольшими кусочками, солят и перчат. Шампиньоны тщательно моют и обсушивают салфеткой, лук чистят и нарезают кольцами.

Кусочки сига нанизывают на шампуры попеременно с целыми шампиньонами и кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, полив острым томатным соусом и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из креветок в горчичном маринаде

Креветки королевские – 1000 г, масло растительное (желательно оливковое) – 50 мл, горчица сладкая – 30 г, лимон – 2 шт., соль и перец по вкусу.



Креветки очищают и укладывают в неглубокую эмалированную плошку. Свежевыжатый лимонный сок смешивают с оливковым маслом, горчицей, солью и перцем и заливают полученным маринадом креветки. Выдерживают в прохладном месте в течение 2-3 ч, затем нанизывают креветки на деревянные шпажки и жарят над раскаленными углями до готовности. Шашлык из налима с баклажанами

Филе налима – 500 г, баклажаны – 300 г, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 50 мл, кориандр – 3 г, гвоздика молотая – 3 г, лист лавровый – 2-3 шт., чеснок – 2 зубчика, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Филе налима нарезают небольшими кусочками, укладывают в эмалированную емкость, посыпают кориандром, молотой гвоздикой, измельченными лавровыми листьями, солят и перчат. Затем сбрызгивают лимонным соком и ставят в прохладное место на 2-3 ч.

Баклажаны моют, нарезают кружками и жарят на сковороде в растительном масле. Жареные баклажаны укладывают слоями на блюдо, солят и посыпают измельченным чесноком и зеленью базилика.

Кусочки налима нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают с гарниром из жареных баклажанов.

Угорь, жаренный на решетке

Угорь – 500 г, майонез – 100 г, каперсы – 50 г, масло растительное – 20 мл, сок лимонный – 10 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

С угря снимают кожу, тщательно промывают холодной водой, обсушивают полотенцем и разрезают на порционные куски. Каждый кусок смазывают растительным маслом, солят, перчат и сбрызгивают лимонным соком. Жарят на решетке над раскаленными углями до готовности.

В майонез добавляют измельченные каперсы и мелко нарезанную петрушку, хорошо перемешивают.

Готового угря укладывают на блюдо и подают к столу с соусом из майонеза.

Шашлык из рыбы по-гречески

Филе судака или другой речной рыбы – 1000 г, лук репчатый – 150 г, вино белое сухое – 150 мл, маслины без косточек – 50 г, масло растительное (желательно оливковое) – 50 мл, сок лимонный – 50 мл, чеснок – 1 зубчик, соль и перец по вкусу.

Рыбное филе промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. В отдельной миске смешивают сухое белое вино, растительное масло, лимонный сок, измельченные репчатый лук и чеснок, соль и перец. Полученным маринадом заливают рыбу и оставляют в прохладном месте на 2-3 ч.

Затем кусочки рыбы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык снимают с шампуров, выкладывают на блюдо, украшают маслинами и подают к столу.

Шашлык из кальмаров

Кальмары – 1000 г, рис – 200 г, соус томатный – 50 г, масло растительное – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Кальмары промывают в холодной воде, обдают кипятком и снимают кожу. Затем нарезают небольшими кусочками, нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле в течение 2-3 мин. Готовый шашлык солят и перчат.

Рис промывают, варят в подсоленной воде до готовности и откидывают на сито.

Шашлык подают к столу с гарниром из отварного риса и томатным соусом.

Кебаб из речной рыбы с зеленью

Филе сома и судака – по 300 г, лук репчатый – 60 г, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 30 мл, яйцо – 1 шт., зелень укропа, петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по

вкусу.

Филе сома и судака пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, добавляют измельченную зелень укропа, петрушки и кинзы, яйцо, соль и перец. Фарш тщательно перемешивают и формируют из него шарики. Нанизывают их на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле.

Готовый кебаб украшают веточками петрушки, сбрызгивают лимонным соком и подают к столу.

Шашлык из сазана

Сазан – 1000 г, лук репчатый – 150 г, уксус винный белый – 50 мл, лист лавровый – 3-4 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Сазана чистят, промывают, удаляют кости и нарезают филе кусочками весом около 30 г. Складывают их в эмалированную емкость, добавляют нарезанный кольцами репчатый лук, уксус, измельченные лавровые листья, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в течение 1-2 ч.

Затем кусочки рыбы нанизывают на шампуры попеременно с кольцами репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Шашлык из сазана, запеченный в СВЧ-печи

Филе сазана – 500 г, перец сладкий – 150 г, помидоры – 150 г, цуккини – 100 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Филе сазана нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают их лимонным соком. Цуккини и сладкий перец нарезают небольшими ломтиками, помидоры – кружочками.

Кусочки сазана нанизывают попеременно с кружочками помидоров, ломтиками цуккини и сладкого перца на деревянные шпажки, укладывают в форму и запекают в СВЧ-печи при 100%-ной мощности в течение 10 мин.

Готовый шашлык посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из белуги в томатном соке

Филе белуги – 1000 г, сок томатный – 300 мл, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 50 мл, лист лавровый – 2-3 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Филе белуги нарезают кусочками весом 30-40 г и складывают в неглубокую эмалированную кастрюлю. Добавляют томатный и лимонный соки, растительное масло, измельченные лавровые листья, соль и перец. Все перемешивают, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в прохладное место на 2-3 ч.

По истечении указанного времени кусочки белуги нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из форели в луковом маринаде

Форель – 1000 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 100 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Форель чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. Репчатый лук пропускают через мясорубку, смешивают с растительным маслом, свежесжатым лимонным соком, измельченной петрушкой, солью и перцем и заливают полученным маринадом форель. Маринуют рыбу в течение 1 ч, затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из форели в лимонном маринаде

Форель – 1000 г, сок лимонный – 100 мл, масло растительное – 100 мл, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Форель чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, заливают смесью лимонного сока, растительного масла, соли и перца. Перемешивают и выдерживают в маринаде 1,5-2 ч.

По истечении указанного срока кусочки форели нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Шашлык из форели в пряном маринаде

Форель – 1000 г, помидоры – 300 г, масло растительное – 100 мл, чеснок – 2 зубчика, лист лавровый – 2-3 шт., орех мускатный молотый, гвоздика молотая – по 3 г, лимон – 1 шт., зелень кинзы, петрушки, базилика, орегано – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Форель чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость. Пряную зелень, чеснок и лавровые листья измельчают в блендере, добавляют растительное масло, лимонный сок, мускатный орех, соль и перец. Заливают форель полученным маринадом и выдерживают в нем 1-2 ч.

Затем кусочки форели нанизывают на шампуры вперемежку с нарезанными кружочками помидорами и жарят над

раскаленными углями до готовности.

Шашлык «Мечта рыбака»

Осетрина – 1000 г, раки вареные – 15 шт., помидоры – 300 г, масло сливочное топленое – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Осетра чистят, удаляют внутренности и кожу, промывают и нарезают порционными кусками. Каждый кусок солят, перчат и оставляют на 5-10 мин. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры, перемежая их дольками помидоров и очищенными раковыми шейками. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и смазывая топленым сливочным маслом.

Готовый шашлык посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык «Подводное царство»

Карп – 500 г, сазан – 500 г, судак – 500 г, шпик – 100 г, лук репчатый – 100 г, перец болгарский – 100 г, помидоры – 100 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 30 мл, соус томатный – 30 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Рыбу чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе кубиками весом 30-40 г и заливают маринадом, приготовленным из смеси винного уксуса, растительного масла, томатного соуса, соли и перца. Выдерживают в нем рыбу в течение 1-2 ч.

Шпик нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук – кольцами, болгарский перец – квадратиками, помидоры – кружочками. Нанизывают на шампуры вперемежку кусочки рыбы, сала, кольца лука, квадратики болгарского перца, кружочки помидоров и жарят шашлык над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая маринадом.

Готовый шашлык посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Шашлык «Морской царь»

Филе палтуса – 1000 г, креветки очищенные замороженные – 200 г, масло растительное – 30 мл, уксус винный белый – 30 мл, чеснок – 1 зубчик, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, сухари панировочные, соль и перец по вкусу.

Филе палтуса нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, сбрызгивают винным уксусом и оставляют на 10-15 мин. Затем кусочки палтуса обваливают в панировочных сухарях, нанизывают на деревянные шпажки и жарят над раскаленными углями до готовности.

Зубчик чеснока измельчают, жарят на небольшой сковороде в раскаленном растительном масле в течение 1 мин, затем

добавляют очищенные креветки, соль и жарят еще 2-3 мин.

Готовый шашлык укладывают на блюдо, украшают жареными креветками, веточками петрушки и подают к столу.

Шашлык из семги в горчичном маринаде

Филе семги – 500 г, помидоры мелкие – 200 г, перец сладкий – 200 г, сок лимонный – 50 мл, масло оливковое – 50 мл, горчица – 30 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Филе семги нарезают небольшими кусочками и маринуют в смеси лимонного сока, оливкового масла, горчицы, измельченного чеснока, соли и перца в течение 1-2 ч. Сладкий перец нарезают квадратиками, помидоры разрезают пополам.

Кусочки семги, квадратики сладкого перца и половинки помидоров нанизывают попеременно на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая маринадом.

Готовый шашлык посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из семги в кляре

Филе семги – 500 г, мука пшеничная – 250 г, молоко – 200 мл, масло растительное – 150 мл, яйцо – 1 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Филе семги нарезают маленькими кусочками, солят, перчат и нанизывают на деревянные шпажки. Яйцо взбивают с молоком, добавляют соль, муку и тщательно перемешивают. Шашлык обмакивают в кляр и жарят на сковороде в растительном масле 5-7 мин.

Готовый шашлык украшают кружочками лимона и подают к столу.

Кебаб из трески

Филе трески – 1000 г, лук репчатый – 150 г, молоко – 100 мл, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 30 мл, булка – 1 шт., яйцо – 1 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Филе трески пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком и размоченной в молоке булкой, добавляют измельченную зелень укропа и петрушки, яйцо, соль и перец. Фарш тщательно перемешивают и формируют из него шарики. Нанизывают их на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле.

Готовый кебаб украшают веточками петрушки, сбрызгивают лимонным соком и подают к столу.

Шашлык из скумбрии в майонезе

Скумбрия свежая (или мороженая) – 1000 г, картофель – 500 г, майонез – 250 г, масло сливочное – 50 г, зелень петрушки –

1 пучок, соль и перец по вкусу.

Скумбрию потрошат, отрезают хвосты и головы и хорошо промывают в холодной воде, затем нарезают порционными кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, перчат и заливают майонезом. Маринуют в течение 1-2 ч в прохладном месте. Затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Картофель чистят, моют и отваривают в подсоленной воде.

Шашлык подают к столу с гарниром из отварного картофеля, политого растопленным сливочным маслом и посыпанного мелко нарезанной зеленью петрушки.

Шашлык «Русалочка»

Осетрина – 500 г, креветки королевские – 300 г, перец сладкий – 300 г, оливки зеленые без косточек – 100 г, соус соевый – 50 мл, масло растительное – 50 мл, лимон – 1 шт., салат – 1 пучок, зелень петрушки —

1 пучок, перец по вкусу.

Осетрину промывают, снимают кожу, удаляют хрящи и нарезают филе небольшими кусочками. Складывают в эмалированную миску, добавляют очищенные креветки, заливают смесью соевого соуса и лимонного сока, перчат и маринуют в течение 30 мин.

Затем кусочки осетрины, креветки, нарезанный квадратиками сладкий перец и оливки нанизывают вперемежку на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки.

Листья салата выкладывают на блюдо, на них – готовый шашлык, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из креветок в пиве

Креветки – 1000 г, пиво светлое – 250 мл, масло растительное – 100 мл, чеснок – 2 зубчика, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Креветки чистят, нанизывают на деревянные шпажки, укладывают в неглубокую кастрюлю, посыпают измельченным чесноком, солят, перчат, заливают пивом и маринуют в течение 1,5-2 ч.

Затем шашлык жарят на сковороде в растительном масле до готовности, перекладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки, украшают дольками лимона и подают к столу.

Шашлычки «Самурай»

Гребешок морской – 400 г, соус соевый – 50 мл, sake – 50 мл, масло оливковое – 30 мл, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок.

Кусочки морских гребешков маринуют в смеси саке и соевого соуса в течение 30-40 мин, затем нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в оливковом масле до готовности. Готовый шашлык перекладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки, украшают дольками лимона и подают к столу.

Шашлычок из сосисок

Сосиски – 6 шт., помидоры – 500 г, лук репчатый – 100 г, грудинка внарезку – 50 г, сыр – 50 г, чернослив – 30 г, зелень петрушки – 1 пучок.

Сосиски нарезают кусочками длиной до 3-4 см. Чернослив замачивают в теплой воде на 6-8 ч, после чего, удалив из него косточки, оборачивают каждую сливу полосками нарезанной грудинки. Луковицы (очищенные) и помидоры разрезают на 4 части.

На шампур надевают попеременно сосиску, свернутые листья петрушки, дольки лука, помидоров, чернослив, ломтик сыра и вновь сосиску. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Если под рукой не оказалось мангала или гриля, то такое блюдо можно приготовить на сковороде в большом количестве жира или в духовом шкафу на противне, периодически поливая шашлык растопленным сливочным маслом.

Шашлык из колбасы с грибами

Колбаса – 300 г, грибы свежие – 200 г, помидоры – 150 г, лук репчатый – 60 г, лук зеленый – 50 г, жир для жаренья, соль и перец по вкусу.

Колбасу нарезают кружочками толщиной 2 см. Каждую луковицу разрезают на 4 части и обдают кипятком. Свежие грибы перебирают, промывают, шляпки отделяют от ножек и жарят их в масле. Помидоры нарезают ломтиками.

Подготовленные продукты попеременно (колбаса, лук, помидоры, грибы) надевают на шампуры и солят. Жарят шашлык в горячем жире со всех сторон.

К столу подают, посыпав перцем и мелко нарезанным зеленым луком.

Шашлык из вареных подберезовиков

Подберезовики – 300 г, сало свиное – 100 г, томат-пюре – 50 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Подберезовики моют и варят до полной готовности. После этого откидывают на дуршлаг и нанизывают попеременно с ломтиками репчатого лука и кусочками свиного сала на тонкие деревянные палочки.

Шашлык жарят на сковороде в растительном масле 4-5 мин.

Затем к грибам добавляют томат-пюре, перец и соль и готовят еще 2 мин.

Шашлык из свежих грибов

Грибы свежие – 500 г, помидоры маринованные – 300 г, сало свиное – 200 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Шляпки грибов промывают в воде, затем погружают в кипящую воду на 3-4 мин, вынимают и подсушивают. После этого нанизывают их на тонкие палочки, чередуя с нарезанным кусочками салом и ломтиками лука. Жарят на сковороде

в растительном масле и перед самым окончанием жаренья посыпают солью и перцем.

К столу грибной шашлык подают на палочках с гарниром из маринованных помидоров.

Шашлык из грибов и колбасы

Грибы – 300 г, колбаса вареная – 300 г, помидоры – 300 г, лук репчатый – 200 г, масло растительное – 100 мл, уксус винный белый – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Колбасу нарезают кружочками толщиной 2 см. Каждую луковичу разрезают на 4 части и обдают кипятком, затем заливают уксусом и оставляют на 5 мин.

Очищенные и вымытые шляпки грибов солят и жарят на сковороде в растительном масле до полуготовности. Помидоры нарезают небольшими дольками.

Подготовленные продукты (колбаса, лук, грибы, помидоры) нанизывают на шампуры и жарят на сковороде в горячем масле. К столу шашлык подают горячим, посыпав перцем и украсив измельченным зеленым луком.

Шашлык из картофеля

Картофель (средних размеров) – 500 г, сало свиное копченое – 100 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Картофель моют, очищают от кожуры и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин. Подготовленные клубни картофеля нанизывают на шампуры попеременно с кусочками копченого сала и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу шашлык посыпают измельченными зеленью петрушки, зеленым луком, солью и перцем.

Шашлык из баклажанов с чесночным соусом

Баклажаны некрупные – 1000 г, сало курдючное – 100 г, чеснок – 2 зубчика, майонез – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Баклажаны моют, очищают от кожуры и выдерживают в

подсоленной воде 30 мин. Затем нанизывают их на шампуры попеременно с кусочками курдючного сала и жарят над раскаленными углями до готовности.

Пока баклажаны жарятся, готовят соус. Для этого майонез смешивают с измельченным чесноком и перцем.

Шашлык из баклажанов подают к столу с чесночным соусом, украсив мелко нарезанной зеленью петрушки.

Шашлык из помидоров

Помидоры некрупные – 1000 г, масло растительное – 30 мл, базилик свежий – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Помидоры моют, обсушивают салфеткой, нанизывают на шампуры по 3-4 шт., смазывают растительным маслом и жарят над раскаленными углями до размягчения. Перед подачей к столу шашлык посыпают солью, перцем и украшают листиками базилика.

Шашлык вегетарианский

Перец болгарский сладкий – 300 г, помидоры мелкие (виноградные) – 300 г, цуккини – 300 г, шампиньоны – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Цуккини очищают от кожицы, у перца удаляют семена. Цуккини нарезают кубиками, лук – кольцами, перец – квадратиками.

На деревянные шпажки нанизывают попеременно кусочки перца, цуккини, кольца лука, целые помидоры и шампиньоны. Затем шашлык жарят на сковороде в растительном масле до готовности.

Перед подачей к столу посыпают шашлык солью и перцем и украшают веточками петрушки.



Овощи-гриль

* * *

Шашлык из картофеля с болгарским перцем и помидорами

Картофель (средних размеров) – 500 г, перец болгарский – 100 г, помидоры – 100 г, сало свиное соленое – 100 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Картофель моют, очищают от кожуры, нарезают крупными дольками и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин. Подготовленные дольки картофеля нанизывают на шампуры попеременно с кусочками соленого сала, нарезанным квадратиками болгарским перцем и кружочками помидоров. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая.

Перед подачей к столу шашлык посыпают измельченными зеленью петрушки и укропа, зеленым луком, солью и перцем.

Шашлык из кукурузы

Кукуруза в початках (молочной спелости) – 1000 г, бекон – 200 г, помидоры – 200 г.

Кукурузные початки моют и разрезают поперек на 2 части. Бекон нарезают тонкими ломтиками. Каждую половинку початка заворачивают в ломтик бекона и нанизывают на шампуры. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив нарезанными кружочками

помидорами.

Шашлык из картофеля с шампиньонами

Картофель (средних размеров) – 500 г, шампиньоны – 300 г, сало свиное копченое – 100 г, сметана – 100 г, чеснок – 1 зубчик, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Картофель моют, очищают от кожуры и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин. Шампиньоны бланшируют в подсоленной воде в течение 1-2 мин.

Подготовленные клубни картофеля и шампиньоны нанизывают на шампуры попеременно с кусочками сала и жарят над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей к столу шашлык поливают сметаной, смешанной с измельченным чесноком, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки, солью и перцем.

Шашлык «Майами»

Бананы – 300 г, апельсины – 300 г, масло сливочное – 50 г, сахарная пудра – 20 г, мята – 2 веточки.

Фрукты чистят, бананы нарезают кружочками, апельсины разделяют на дольки и разрезают каждую на 2 части. Нанизывают кусочки фруктов на деревянные шпажки и обжаривают на сковороде в сливочном масле.

Готовый шашлык посыпают сахарной пудрой и подают к столу.

Шашлык «Фруктовый рай»

Банан – 1 шт., груша – 1 шт., виноград крупный без косточек – 150 г, масло сливочное – 50 г, ликер банановый – 30 мл, стружка кокосовая – 30 г.

Очищенные банан и грушу нарезают небольшими кусочками и нанизывают на деревянные шпажки попеременно с целыми виноградинами. Затем шашлык обжаривают на сковороде в сливочном масле, сбрызгивают ликером, посыпают кокосовой стружкой и подают к столу.

Пловы

С давних времен в Средней Азии и Закавказье одним из самых распространенных блюд является плов, который в большинстве случаев представляет собой самую важную часть любой трапезы.

Плов готовят в Узбекистане, Казахстане, Киргизии, Таджикистане, Туркмении и других мусульманских странах. Кроме того, немалую роль играет плов и в современной русской кухне.

Уже в древности плов подавали как основное блюдо на разных торжествах, а со временем это любимое восточными народами кушанье заняло главное место и в повседневном меню. Долгое время плов оставался блюдом только для зажиточных людей, но со временем стал доступен практически всем.

В мусульманском мире высоко ценят специалистов по приготовлению плова, которые готовят это блюдо на всех больших праздниках, причем чаще всего мастерами по приготовлению плова являются мужчины.

Существует огромное количество разновидностей плова, причем в каждой стране и даже районе есть свои особенности приготовления этого блюда. Плов чаще всего представляет собой рассыпчатый рис в сочетании с мясом, овощами, фруктами, изредка – с рыбой, но нередко вместо риса используются другие крупы или даже лапша.

В разных странах пловы готовят из различных сортов риса и видов мяса, однако последовательность приготовления традиционных пловов практически одинакова везде. Прежде всего готовят подливу – из мяса, рыбы, овощей или фруктов (в узбекской кухне она называется зирвак), затем закладывают рис и тушат плов до готовности.

Плов с барбарисом и айвой

Рис – 1000 г, баранина – 500 г, морковь – 400 г, сало курдючное – 250 г, айва – 2-3 шт., лук репчатый – 100 г, барбарис – 5 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

В разогретый казан или котел кладут курдючное сало и нагревают, пока оно не растопится. Затем кладут в сало нарезанный кольцами лук и жарят до коричневого цвета. После этого добавляют нарезанное небольшими кусочками мясо и поджаривают до появления румяной корочки, после чего добавляют морковь, нарезанную соломкой.

Айву очищают, нарезают на несколько частей, удаляют семена и несколько минут поджаривают вместе с мясом. После

этого содержимое казана заливают водой, добавляют барбарис, соль и перец по вкусу и тушат в течение 50 мин на медленном огне.

После этого кладут в казан промытый рис, прибавляют огонь и тушат до тех пор, пока вся вода не испарится. Затем рис аккуратно сдвигают к середине казана, накрывают его крышкой и держат на маленьком огне еще 30 мин.

Перед подачей к столу рис укладывают на большом блюде горкой, а айву и мясо выкладывают по краям.

Плов по-фергански

Рис – 250 г, лук репчатый – 150 г, баранина или телятина – 150 г, морковь – 150 г, сало баранье – 60 г, зелень – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Баранье сало растапливают в казане, затем снимают шкварки и нагревают. Нарезанный кольцами лук кладут в растопленное сало и жарят до коричневого цвета, затем добавляют нарезанное кусочками мясо и жарят, пока оно не зарумянится. После этого выкладывают в казан тонко нарезанную морковь и жарят все вместе 5-10 мин.

После этого в казан наливают воду так, чтобы она покрывала его содержимое на 5-7 см. Когда вода закипит, добавляют соль и перец по вкусу, накрывают казан крышкой и тушат на медленном огне 1 ч. Когда мясо будет готово, в казан добавляют промытый рис, укладывая его ровным слоем, добавляют воды так, чтобы она покрывала рис на 2-3 см, прибавляют огонь и тушат до тех пор, пока вода не выкипит. После этого плов сдвигают к середине казана горкой, деревянной палочкой делают лунки в нескольких местах, накрывают плов крышкой и тушат еще 30 мин.

Перед подачей к столу плов выкладывают горкой на большое блюдо и посыпают мелко нарубленной зеленью.

Плов по-бухарски

Баранина – 120 г, рис – 120 г, морковь – 120 г, лук репчатый – 40 г, сало курдючное – 50 г, изюм – 40 г, соль по вкусу.

Баранину, нарезанную крупными кусками, отваривают в подсоленной воде. В бульон кладут рис, а также морковь и репчатый лук, нарезанные соломкой и пассерованные, изюм и варят.

Когда рис будет готов, добавляют растопленное курдючное сало, размешивают и кладут рядами вперемежку с мясом, нарезанным тонкими ломтиками.

Плов хорезмский

Баранина – 120 г, рис – 120 г, морковь – 120 г, лук репчатый – 60 г, жир – 50 г, пряная смесь – 5 г, соль по вкусу.



Мясо нарезают кусками по 60-80 г и обжаривают в жире. Затем добавляют лук и жарят его до золотистого цвета, после чего вливают воду из расчета 1/4 стакана на 1 порцию, дают закипеть, после этого кладут в емкость морковь, нарезанную пластинками шириной 1 см и толщиной 2-3 мм, соль и пряную смесь. Затем доливают воду, чтобы она покрыла содержимое казана, закрывают плотно крышкой и тушат на очень слабом огне 2-3 ч.

После этого в казан выкладывают рис, вновь доливают воду (около 120—150 г на порцию), добавляют соль и специи и продолжают варить еще 30 мин. Готовый плов не размешивают. Перед подачей к столу его выкладывают на блюдо слоями.

Плов отдельный по-самаркандски (сафаки-палов)

Баранина – 170 г, морковь – 150 г, рис – 120 г, лук репчатый – 80 г, масло топленое – 50 г, соль, перец черный и красный молотый.

Промытый рис кладут в казан с подсоленной водой (на 100 г риса – 100 мл воды), отваривают и откидывают на сито. Очищенную морковь отваривают целиком вместе с мясом. Вареное мясо нарезают кусками, морковь – соломкой, добавляют соль, красный и черный молотый перец, все перемешивают. В сильно разогретом топленом масле пассеруют репчатый лук и смешивают его с мясом и морковью.

Перед подачей к столу в тарелку кладут сначала рис, поливают его разогретым маслом, сверху укладывают мясо, морковь, лук, затем поливают оставшимся маслом.

Шавля по-узбекски

Морковь – 150 г, баранина – 100 г, рис – 80 г, томат-пюре –

30 г, масло топленое – 20 г, лук репчатый – 20 г, лук зеленый – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мясо нарезают кусочками, солят, обжаривают в раскаленном масле до образования румяной корочки. Затем добавляют нарезанные соломкой репчатый лук и морковь, томат-пюре и жарят 10 мин. После этого вливают воду из расчета 400 г на 1 порцию, дают закипеть, добавляют соль, перец, промытый рис и варят 1 ч, постоянно помешивая. После этого казан снимают с огня, закрывают крышкой и выдерживают еще 10-15 мин. Перед подачей к столу посыпают шавлю мелко нарезанным зеленым луком.

Плов по-душанбински

Для фарша: баранина – 200 г, сало курдючное – 40 г, лук репчатый – 50 г, яйцо – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, соль и перец по вкусу.

Для плова: рис – 200 г, лук репчатый – 100 г, морковь – 80 г, сало топленое – 70 г, зира, барбарис, соль и перец по вкусу.

Мясо нарезают небольшими кусочками и вместе с курдючным салом, репчатым луком и чесноком пропускают через мясорубку. Фарш солят, добавляют перец и тщательно перемешивают. После этого разделяют его на лепешки, на каждую из которых кладут немного сваренного вкрутую и очищенного яйца, заворачивают конвертом и жарят на сковороде с курдючным салом до полуготовности.

В сковороде растапливают жир, кладут в него нарубленный репчатый лук, добавляют нарезанную соломкой морковь и обжаривают. Лук и морковь перекладывают в кастрюлю, заливают водой, сверху раскладывают мясные конверты с яйцом, солят, добавляют перец, зиру, барбарис, промытый рис и тушат на медленном огне. Когда вся вода выкипит, накрывают кастрюлю крышкой и доводят плов до готовности.

Перед подачей к столу выкладывают плов на блюдо, сверху размещают разрезанные на несколько частей мясные конверты, посыпают измельченной зеленью.

К плову можно подать овощной салат.

Плов «Товтарма»

Рис – 120 г, морковь – 120 г, баранина или телятина – 60 г, лук репчатый – 60 г, масло топленое – 60 г, масло растительное – 40 г, пряная смесь – 3 г, соль по вкусу.

Непромытый рис до закладки предварительно жарят в сковороде с топленым маслом до красноватого оттенка. После этого готовят, как обычный плов.

Плов «Утро»

Для лапши: мука пшеничная – 50-60 г, вода – 70 мл, соль по

вкусу.

Для плова: баранина – 100 г, лук репчатый – 70 г, морковь – 40 г, сало топленое – 40 г, зелень – 0,5 пучка, зира, барбарис, соль и перец по вкусу.

Баранину нарезают небольшими кусочками, обжаривают в топленом сале и добавляют нарезанный репчатый лук, морковь, нарезанную соломкой, и жарят все в течение 10 мин.

Из муки, воды и соли замешивают тесто. Тонко раскатывают его, нарезают лапшу, немного подсушивают ее и измельчают до размеров рисового зерна. Готовую лапшу добавляют к мясу, заливают водой, кладут в казан барбарис, зиру, перец и варят до готовности.

Перед подачей к столу плов выкладывают на блюдо или большую тарелку, посыпают измельченной зеленью.

Плов из риса и гороха (ивитма-палов)

Баранина – 100 г, морковь – 100 г, рис – 70 г, жир – 50 г, горох – 30 г, лук репчатый – 30 г, анис, барбарис, соль и перец по вкусу.

Рис промывают 4-5 раз в холодной подсоленной воде и после этого заливают горячей водой на 30-40 мин. Горох замачивают на 8-10 ч.

Баранину нарезают кусочками и обжаривают в раскаленном жире до образования румяной корочки, добавляют нарезанный кольцами репчатый лук, нарезанную мелкими кубиками морковь и продолжают жарить еще 10-15 мин. Когда морковь и лук поджарятся, вливают горячую воду, кладут замоченный и промытый горох, специи и варят 20-25 мин.

Готовый зирвак солят и ровным слоем засыпают рис. Затем добавляют воду в количестве, равном весу набухшего риса. Как только рис впитает воду, казан плотно накрывают крышкой и доводят плов до готовности на медленном огне в течение 20-25 мин.

Плов с пшеницей

Пшеница – 120 г, морковь – 120 г, баранина – 60 г, лук репчатый – 60 г, жир – 50 г, пряная смесь – 3 г, соль по вкусу.

Баранину режут кусочками, солят и жарят в растопленном жире до образования румяной корочки. После этого добавляют нарезанный кольцами лук, морковь, пряную смесь и жарят все в течение 10 мин.

Пшеницу толкут в деревянной ступке, смачивая водой так, чтобы отделилась шелуха, потом промывают, очищают от шелухи и замачивают на 3 ч в теплой воде, после чего засыпают в подготовленный зирвак вместо риса. Казан накрывают крышкой и доводят плов до готовности.

Плов с айвой

Рис – 120 г, мясо – 100 г, айва – 80 г, морковь – 50 г, лук репчатый – 40 г, жир – 40 г, пряная смесь – 3 г, куркума на кончике ножа, соль.

Мясо режут небольшими кусочками, кладут в разогретый жир и слегка обжаривают. После этого добавляют нарезанную соломкой морковь, измельченный лук, пряную смесь, куркуму и жарят еще 10-15 мин.

Айву тщательно моют и нарезают на четвертинки, удаляют сердцевину, кладут в готовый зирвак вместе с куркумой перед закладкой риса и тушат несколько минут. После этого в казан ровным слоем выкладывают рис и тушат до готовности.

Плов с урюком

Рис – 120 г, урюк – 80 г, говядина – 60 г, жир – 50 г, морковь – 40 г, пряная смесь – 3 г, соль.

Говядину режут кусочками и обжаривают в раскаленном жире до образования румяной корочки. Затем добавляют измельченную морковь и жарят все вместе еще 10 мин. После этого в казан доливают воду и доводят до кипения. Урюк тщательно промывают несколько раз в холодной воде и добавляют в зирвак. При этом урюк кладут ровным слоем, не перемешивая

с мясом. На урюк выкладывают рис, добавляют пряную смесь и тушат на медленном огне, пока вода не выкипит.

Плов кабили

Рис – 1000 г, мясо – 1000 г, морковь – 300 г, лук репчатый – 300 г, изюм – 200 г, масло растительное – 100 мл, тмин, соль и перец по вкусу.

Для приготовления этого блюда лучше всего использовать длинный пакистанский рис.

Морковь и репчатый лук обжаривают в растительном масле до красноватого цвета. Затем кладут нарезанное кусочками мясо, заливают водой и солят. Отдельно отваривают в подсоленной воде рис. Когда он будет почти готов, добавляют мясо с луком и морковью, изюм, перец и тмин и тушат на медленном огне 15-20 мин.

Палау по-казахски

Баранина – 200 г, масло сливочное топленое – 300 г, рис – 200 г, морковь – 150 г, лук репчатый – 150 г, изюм – 60 г, соль и перец по вкусу.

Мясо очищают от пленок, промывают, нарезают порционными кусками, солят и добавляют перец. В казане нагревают топленое масло, кладут мясо и жарят, пока оно не зарумянится. Очищенную и вымытую морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Репчатый лук также очищают и

нарезают кольцами. Затем морковь и лук соединяют с мясом и обжаривают.

Рис перебирают, промывают в нескольких водах и делят на две части. Одну из них укладывают ровным слоем на мясо, сверху располагают перебранный и промытый изюм. После этого выкладывают в середину казана горкой, доливают воду, делают деревянной палочкой несколько проколов, накрывают казан крышкой и доводят до готовности на медленном огне.

Перед подачей к столу плов осторожно перемешивают снизу вверх.

Палау «Алпамыс»

Баранина – 100 г, сало баранье – 40 г, лук репчатый – 60 г, морковь – 80 г, рис – 100 г, паста томатная – 10 г, зелень рубленая – 20 г, лист лавровый, соль и перец по вкусу.

Мясо очищают, нарезают кусочками и обжаривают до образования румяной корочки, после чего добавляют натертую на крупной терке морковь и жарят еще несколько минут.

Отдельно в кастрюле растапливают нарезанное кусочками баранье сало и обжаривают в нем измельченный репчатый лук.

Рис перебирают, промывают и кладут в казан с мясом и морковью. Туда же добавляют обжаренный в сале лук, томатную пасту, солят, перчат. Вливают немного воды, накрывают казан крышкой и ставят на медленный огонь. Примерно за 5 мин до готовности кладут в казан лавровый лист.

Перед подачей к столу плов осторожно перемешивают снизу вверх и посыпают рубленой зеленью.

Плов с бараниной или свиной

Рис – 100 г, вода или бульон – 200 мл, баранина или свинина – 120 г, сало курдючное, или свиное топленое, или масло топленое – 30 г, томат-пюре – 30 г, лук репчатый – 30 г, соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины или свинины нарезают кусочками весом по 30-50 г, баранью грудинку рубят вместе с костью. Подготовленное мясо посыпают солью, перцем и обжаривают на курдючном, свином топленом сале или топленом масле до образования поджаристой корочки.

Обжаренное мясо кладут в глубокий сотейник, добавляют томат-пюре, заливают горячей водой или бульоном и дают закипеть. В воду с мясом засыпают промытый рис, добавляют спассерованный лук и варят до загустения, изредка аккуратно помешивая, чтобы не помять рис. После этого сотейник закрывают крышкой и ставят в жарочный шкаф на 40-50 мин.

Этот плов можно готовить и без томата-пюре.

Плов с вареной бараниной

Вода или бульон – 200 мл, баранина – 120 г, рис – 100 г, лук репчатый – 25 г, сало курдючное – 20 г, зелень петрушки или укропа – 1 пучок, соль.

Баранину варят большим куском до готовности, нарезают ломтиками или кубиками весом 5-7 г. Полученный при варке бульон процеживают, добавляют соль, сало курдючное, слегка поджаренный лук, доводят до кипения, засыпают промытый рис и варят его, как вязкую кашу. В горячий рис кладут кусочки горячей вареной баранины и хорошо перемешивают.

Перед подачей к столу плов посыпают измельченной зеленью петрушки.

Плов с мясными фрикадельками (гелак-палав)

Для фарша: баранина – 200 г, лук репчатый – 120 г, чеснок – 20 г, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Для плова: рис – 200 г, морковь – 50 г, лук репчатый – 50 г, сало баранье – 40 г, барбарис, зира, зелень, соль и перец по вкусу.

Баранину очищают от пленок, моют, пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком и чесноком. Добавляют красный и черный молотый перец, солят и хорошо перемешивают фарш.

Лук рубят, морковь натирают на крупной терке. На сковороде растапливают баранье сало, кладут в него лук и морковь и слегка обжаривают. Формуют из фарша фрикадельки, кладут их в сковороду с луком и морковью, заливают водой и тушат примерно 15 мин.

Полученную смесь перекладывают в кастрюлю, солят, всыпают предварительно перебранный и промытый рис, зиру, барбарис и доводят до готовности. Подавая к столу, плов выкладывают горкой на блюдо, сверху располагают фрикадельки и посыпают измельченной зеленью.

Плов с бараниной и лапшой

Рис – 80 г, лапша – 50 г, баранина – 100 г, масло топленое – 20 г, лук репчатый – 15 г, зелень, соль по вкусу.

Баранину нарезают порционными кусками, солят, обжаривают в масле и тушат с добавлением пассерованного репчатого лука. Рис и лапшу отваривают по отдельности в подсоленной воде, затем смешивают их и заправляют топленым маслом.

Перед подачей к столу готовую баранину кладут на рис и лапшу и посыпают зеленью.

Батта по-киргизски

Рис – 150 г, говядина – 100 г, вода – 50 мл, редька – 25 г, лук репчатый – 30 г, масло сливочное – 30 г, томат-пюре – 20 г, соль и перец по вкусу.

Рис перебирают, промывают и слегка обжаривают на сливочном масле. Говядину очищают от пленок и жил, нарезают кусочками и жарят до образования румяной корочки.

После этого добавляют нарезанный кольцами репчатый лук, натертую на терке редьку, соль и перец по вкусу и жарят 5 мин. Кладут в кастрюлю томат-пюре, вливают воду и доводят плов до готовности.

Перед подачей к столу плов выкладывают на широкое блюдо.
Плов с курдючным салом

Рис – 120 г, баранина – 120 г, морковь – 120 г, сало курдючное – 50 г, лук репчатый – 35 г, изюм – 40 г, соль.

Баранину варят крупным куском до полной готовности. Бульон процеживают, солят по вкусу, засыпают в него хорошо промытый рис, добавляют нарезанные соломкой и поджаренные морковь и репчатый лук, очищенный от веточек промытый изюм и варят в закрытой кастрюле 40-45 мин на медленном огне. В сваренный рис вливают горячее сало и перемешивают.

Перед подачей к столу мясо нарезают тонкими ломтиками и кладут его в глубокую тарелку вперемешку с готовым рассыпчатым рисом.

Плов с жареной бараниной

Вода – 250 мл, рис – 150 г, баранина – 120 г, лук репчатый – 60 г, масло сливочное или топленое – 40 г, алыча свежая – 30 г или сушеная – 15 г, шафран, корица, зелень – 0,5 пучка, соль.

Рис, отваренный в подсоленной воде, поливают водным настоем шафрана и заправляют топленым или сливочным маслом.

Баранину нарезают мелкими кусочками по 10-15 г, обжаривают, добавляют пассерованный репчатый лук, вымытую алычу и нарезанную зелень петрушки или сельдерея. Все это тушат в закрытой посуде до готовности мяса.

Перед подачей к столу на блюдо кладут рис, рядом с ним – баранину с соусом, посыпают рис корицей.

Плов с бараниной и овощами

Вода или бульон – 300 мл, баранина – 120 г, бараньи кости – 200 г, рис – 150 г, морковь – 130 г, сало курдючное – 60 г, лук репчатый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Рис замачивают в подсоленной воде на 3-4 ч. Мякоть баранины нарезают кусочками по 10-12 г, посыпают солью, перцем и обжаривают в сильно нагретом курдючном сале до образования поджаристой корочки. К обжаренному мясу добавляют нарезанные соломкой репчатый лук и морковь и продолжают жарить.

Затем в мясо с овощами вливают воду или бульон, сваренный

из бараньих костей, кладут рис и варят на слабом огне в течение 40-50 мин.

Плов с бараниной и гранатовым соком

Рис – 100 г, баранина – 70 г, сало курдючное или масло топленое – 30 г, лук репчатый – 15 г, сок гранатовый – 30 г, соль и перец по вкусу.

Баранину нарезают мелкими кусочками по 20-30 г, солят, перчат и обжаривают на курдючном сале или топленом масле. После этого кладут мясо в кастрюлю, добавляют репчатый лук и гранатовый сок, немного воды или бульона и тушат до готовности мяса.

Перед подачей к столу на разогретое блюдо или тарелку выкладывают куски баранины с луком и соком, в котором они тушились, а рядом кладут вареный рис, политый топленым маслом или курдючным салом.

Плов с бараниной запеченный

Вода – 200 мл, баранина – 120 г, рис – 100 г, масло топленое или сливочное – 30 г, томат-пюре – 20 г, сыр – 10 г.

Готовят плов и раскладывают его на порционные сковороды так, чтобы куски баранины были полностью покрыты рисом. Поверхность выравнивают, придав ей слегка выпуклую форму, посыпают тертым сыром, поливают топленым или сливочным маслом, добавляют воду и запекают до образования поджаристой корочки. Подают на этих же сковородах.

Если нужно большое количество порций, плов таким же способом запекают на противне, а затем нарезают порционными кусками.

Отдельно можно подать красный соус с мадерой.

Плов с рубленой бараниной и яйцами

Рис – 100 г, баранина – 80 г, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 50 г, молоко – 20 мл, лук репчатый – 15 г, соль и перец по вкусу.

Баранину пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, солят, добавляют перец и, помешивая, жарят на сковороде с маслом. Сырое яйцо смешивают с молоком, солят, заливают этой смесью жареное мясо и запекают в жарочном шкафу.

Перед подачей к столу на тарелку кладут запеченное мясо, а рядом – отварной рис, политый растопленным сливочным маслом.

Плов с бараниной или говядиной, запеченный в горшочке

Бульон – 200 мл, баранина или говядина – 120 г, рис – 100 г, лук репчатый – 30 г, сало топленое курдючное или масло топленое – 30 г, томат-пюре – 10 г, сыр – 10 г, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Говядину или баранину нарезают из расчета 2-3 куска на

порцию, посыпают солью, перцем и обжаривают в топленом курдючном сале или топленом масле до образования поджаристой корочки. Обжаренное мясо раскладывают в порционные огнеупорные керамические горшочки (если мясо жесткое, то после обжаривания можно потушить его с бульоном 20-30 мин и только после этого разложить в горшочки). Добавляют в горшочек с мясом промытый рис, мелко нарубленный и пассерованный репчатый лук, прокипяченный с томатом-пюре лавровый лист, заливают горячей водой или бульоном, сваренным из мясных костей, закрывают горшочки крышками и ставят их в духовку.

После того как рис впитает всю воду, плов посыпают тертым сыром, поливают топленым маслом или топленым курдючным салом и запекают в жарочном шкафу, не покрывая горшочки крышками, чтобы на поверхности риса образовалась поджаристая корочка. К столу подают в горшочках.

Плов с курицей и алычой

Курица – 150 г, рис – 100 г, алыча сушеная без косточек – 40 г, лук репчатый – 20 г, масло топленое – 20 г, шафран и соль по вкусу.

Курицу отваривают в подсоленной воде. Полученный при этом бульон процеживают и добавляют в него масло, пассерованный репчатый лук и крепкий водный настой шафрана.

Перебранный и промытый рис засыпают в кипящий бульон и варят, как кашу. Перед подачей к столу порционный кусок курицы кладут на блюдо или тарелку, засыпают рассыпчатым рисом, сверху кладут алычу, сваренную в небольшом количестве воды, и поливают отваром от алычи.

Плов из курицы

Курица – 400 г, рис – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло топленое – 120 г, морковь – 100 г, зира, барбарис, порошок мяты, зелень – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Курицу промывают, нарезают на небольшие кусочки, солят, перчат и обжаривают в топленом сливочном масле. После этого добавляют нарезанный кольцами репчатый лук, натертую на крупной терке морковь и жарят в течение 8-15 мин. Затем добавляют немного воды и тушат еще 10 мин.

Всыпают в емкость с мясом перебранный и промытый рис, специи и варят на медленном огне почти до готовности. Когда рис полностью впитает воду, кастрюлю накрывают крышкой и доводят плов до готовности.

Перед подачей к столу плов выкладывают на блюдо горкой, сверху размещают куски мяса и посыпают плов измельченной зеленью.

Плов с уткой и черносливом

Утка – 800 г, рис – 600 г, чернослив – 300 г, сало топленое – 200 г, морковь – 120 г, лук репчатый – 60 г, зелень, соль и перец по вкусу.

Утку потрошат, тщательно промывают, натирают солью и перцем. Через 10-15 мин рубят утку на порционные куски и жарят на сале до образования румяной корочки.

После этого добавляют в мясо натертую на крупной терке морковь и измельченный репчатый лук, смесь тушат в течение 10 мин.

Затем заливают водой и тушат еще 15 мин. Кладут в казан предварительно замоченный рис, нарезанный небольшими кусочками чернослив и доводят до готовности на медленном огне.

Перед подачей к столу плов выкладывают на блюдо горкой и посыпают рубленой зеленью.

Плов из баранины с пшеном

Баранина – 500 г, пшено – 400 г, морковь – 70 г, лук репчатый – 60 г, жир – 60 г, паста томатная – 10 г, лавровый лист, зелень, соль и перец по вкусу.

Мясо очищают от пленок, моют, нарезают небольшими кусочками и обжаривают в разогретом жире. Затем добавляют измельченный репчатый лук и обжаривают все вместе.

Смесь перекладывают в казан, солят, добавляют перец, натертую на крупной терке морковь, лавровый лист, томатную пасту и тушат. Когда мясо станет мягким, всыпают перебранное и промытое пшено и добавляют немного воды. Казан с пловом ставят на медленный огонь и доводят до готовности.

После того как плов будет готов, посыпают его измельченной зеленью.

Отдельно можно подать овощной салат.

Плов с тушеным филе говядины

Рис – 100 г, говядина – 120 г, лук репчатый – 50 г, масло топленое – 30 г, бульон коричневый – 100 мл, барбарис – 5 г, шафран, корица, гвоздика, соль.

Говядину (вырезку) нарезают порционными кусками (по одному на порцию), обжаривают на топленом масле до образования на поверхности мяса поджаристой корочки. Затем мясо кладут в казанок в один ряд, солят, добавляют нашинкованный и пассерованный репчатый лук, корицу и гвоздику, доливают немного коричневого бульона, накрывают крышкой и тушат до готовности.

Рис отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито и поливают водным настоем шафрана, добавляют топленое масло,

перемешивают и хорошо прогревают в жарочном шкафу. Плов можно готовить и без шафрана.

Перед подачей к столу кладут на большое блюдо горячий рис, на него – готовое филе, а потом поливают соком, в котором оно тушилось. Отдельно подают молотый барбарис.

Плов со свиной и грибами

Свинина – 300 г, рис – 300 г, грибы свежие – 200 г, масло топленое сливочное – 60 г, зелень, соль и перец по вкусу.

Мясо очищают от пленок, моют, нарезают небольшими кусочками и обжаривают в топленом масле.

Свежие грибы моют и варят до полуготовности в кипящей подсоленной воде. После этого их измельчают и обжаривают в масле.

Обжаренные грибы и мясо соединяют, добавляют к ним предварительно замоченный рис, кладут сливочное масло, доливают немного воды, солят, перчат и доводят до готовности на среднем огне. Готовый плов посыпают измельченной зеленью.

Плов с курагой Рис – 400 г, баранина – 300 г, курага – 100 г, жир – 60 г, лук репчатый – 40 г, морковь – 50 г, соль и перец по вкусу.

Мясо моют, нарезают кусочками и обжаривают на разогретом жире. К мясу добавляют нарезанный полукольцами репчатый лук и обжаривают все вместе.

После этого добавляют натертую на крупной терке морковь, солят, добавляют перец, наливают немного воды и тушат 2 ч. В конце второго часа кладут в казан нарезанную кусочками курагу, предварительно замоченный рис и доводят до готовности.

Плов с мозгами

Вода – 300 мл, рис – 150 г, мозги говяжьи или бараньи – 80 г, сметана, молоко или сливки – 40 мл, масло топленое – 30 г, яйцо – 1 шт., коренья, лук репчатый – 50 г, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Мозги варят в подсоленной воде с кореньями, луком, перцем и лавровым листом, затем протирают через сито и смешивают с сырым яйцом, молоком, сметаной или сливками. Этой смесью заливают рассыпчатую рисовую кашу, выложенную на порционную сковороду, и запекают в жарочном шкафу.

Подают на той же сковороде, предварительно полив маслом.

Плов с конской колбасой (казили-палов)

Рис – 400 г, жир – 250 г, казы (конская колбаса домашнего приготовления) – 200 г, морковь – 120 г, лук репчатый – 70 г, барбарис, зира, зелень – 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Конскую колбасу (казы) целиком кладут в кастрюлю, заливают водой и варят на медленном огне примерно 2 ч. После

этого в казане растапливают жир, обжаривают в нем измельченный репчатый лук и нарезанную соломкой морковь. Добавляют отваренную казы, наливают немного воды и тушат до готовности моркови.

Примерно за 2 мин до готовности солят и кладут все специи.

Рис перебирают, промывают в нескольких водах и замачивают на 1 ч в подсоленной воде.

Через 1 ч рис кладут в казан на мясо, разравнивают и заливают водой так, чтобы она полностью покрывала рис. Ставят казан на сильный огонь и варят при бурном кипении до полного испарения воды.

Рис собирают горкой посередине казана, который предварительно снимают с огня, накрывают крышкой и оставляют на 30 мин для упревания. Затем вынимают казы из плова, делят ее на две части. Одну из них нарезают мелкими кубиками и смешивают с пловом, другую – ломтиками, которыми украшают плов. Подают с зеленью.

Плов с цыпленком и сушеными фруктами

Цыпленок – 200 г, рис – 100 г, масло топленое – 100 г, абрикосы или чернослив – 30 г, изюм – 10 г, шафран – 0,5 г, соль.

Рис, отваренный в подсоленной воде, заправляют топленым маслом, предварительно окрасив его шафраном. Сушеные фрукты промывают, обжаривают с маслом и припускают в небольшом количестве воды. Подготовленного цыпленка рубят вдоль на две части, после чего жарят на масле до готовности.

Перед подачей к столу на тарелку кладут горячий рис, на него – фрукты вместе с соком, а рядом – половинку цыпленка.

Пилав по-турецки

Грудинка баранья – 800 г, рис – 400 г, изюм мелкий – 200 г, лук репчатый – 200 г, масло сливочное – 200 г, коренья, сахар, соль.

Грудинку отваривают в воде с добавлением кореньев. После этого бульон процеживают и варят в нем рис. Когда рис будет готов, его отбрасывают на сито и обливают холодной водой, чтобы он был рассыпчатым, и дают воде стечь. После этого выкладывают рис на сковороду, добавляют нарезанную кусочками баранину, рубленый лук, соль, немного сахара, обязательно – мелкий изюм и жарят с маслом до готовности лука и подрумянивания риса.

Баранину можно не отваривать, а жарить в сале до готовности.

Этот плов можно готовить также из телятины и птицы, как домашней, так и дикой.

Пилав «Османский»

Баранина – 500 г, лук репчатый – 250 г, рис – 200 г, масло растительное – 100 мл, миндаль очищенный – 80 г, вода или бульон мясной – 70 мл, изюм – 60 г, паста томатная – 30 г, чеснок – 1 долька, зелень укропа – 0,5 пучка, сахар – 20 г, соль и перец по вкусу.

Мясо нарезают кубиками и поджаривают на растительном масле, затем добавляют чеснок, крупно нарубленный лук и мясной бульон или воду, а незадолго до готовности мяса всыпают промытый и просушенный рис. Как только рис набухнет, добавляют томатную пасту, соль, сахар и перец, подливают немного горячей воды и тушат на слабом огне, закрыв крышкой. Время от времени в пилав следует подливать немного горячей воды или бульона.

Как только пилав будет готов, добавляют промытый изюм, миндаль и измельченную зелень. Казан накрывают полотенцем и ставят в теплое место на 15-20 мин.

Куриный пилав

Курица – 1000 г, рис – 400 г, масло растительное или сливочное – 125 г, миндаль – 80 г, изюм – 50 г, зелень – 1 пучок, лист лавровый – 1-2 шт., перец красный острый – 1 шт., гвоздика, порошок карри, соль и перец по вкусу.

Курицу варят до мягкости вместе с крупно нарезанной зеленью и лавровыми листьями. Рис моют, подсушивают и обжаривают в половине указанного количества сливочного или растительного масла. Затем добавляют 4 стакана куриного бульона, соль, перец, порошок карри и изюм и варят на слабом огне 10 мин. После этого казан плотно закрывают крышкой и ставят в теплое место на 10 мин.

Мясо отделяют от костей, нарезают мелкими кусочками и обжаривают в остатках сливочного или растительного масла. Миндаль слегка подрумянивают на сковороде и смешивают с готовым рисом. Добавляют гвоздику и острый перец. Блюдо должно быть очень острым и одновременно сладким.

Плов с голубцами из виноградных листьев (коваток-палов)

Мясо – 500 г, рис – 300 г, жир – 200 г, лук репчатый – 120 г, морковь – 50 г, чеснок – 2-3 дольки, листья виноградные, порошок мяты, зира, соль и перец по вкусу.

Мясо очищают от пленок и нарезают на два одинаковых куска. Из одного куска делают фарш, пропустив его через мясорубку вместе с репчатым луком и чесноком. Затем добавляют в фарш молотый перец, зиру, порошок мяты, соль, хорошо перемешивают. Подготавливают виноградные листья. Для этого срезают с них жесткие черешки, затем промывают в холодной воде и подсушивают салфеткой. На каждый лист кладут немного

фарша, заворачивают конвертом, после чего, сложив конверты швом друг к другу, нанизывают их на толстую крепкую нитку.

Второй кусок мяса с костями обжаривают в жире вместе с луком и морковью, заливают водой, солят, кладут специи и тушат на медленном огне. Голубцы отваривают, соединяют их с предварительно перебранным и промытым рисом, наливают воды столько, чтобы она чуть-чуть прикрывала рис, и варят до полного испарения жидкости на сильном огне. После этого накрывают емкость крышкой и оставляют на 20-30 мин.

Перед подачей к столу голубцы вынимают и снимают с них нитки. Плов выкладывают горкой на блюдо, голубцы размещают сверху.

Шилоплов грузинский

Курица – 1000—1500 г, бульон – 1000 мл, рис – 400 г, масло растительное – 200 г, лук репчатый – 90 г, зелень – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Очищенную и выпотрошенную курицу солят и отваривают. Когда она станет мягкой, ее вынимают и разрезают. В оставшийся бульон кладут рис и варят, пока не получится довольно густая каша. После этого добавляют мелко нарубленный и обжаренный в масле лук, перец, хорошо перемешивают и протирают через сито.

Курицу укладывают на блюдо и, подогрев рис, выкладывают его на курицу и посыпают зеленью.

Плов настоящий

Рис крупный – 1500 г, морковь – 1500 г, лук репчатый – 1500 г, баранина (ребрышки и мякоть) – 1000 г, масло растительное – 250 мл, жир курдючный – 200 г, паста томатная – 70 г, изюм – 50 г, кинза – 0,5 пучка, укроп – 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

В разогретый сухой казан наливают растительное масло (лучше хлопковое, но можно использовать и подсолнечное рафинированное) и прогревают его на медленном огне 30-45 мин.

В это время подготавливают мясо, лук и морковь: мясо нарезают кубиками, лук – кольцами, морковь – тонкими продольными полосками. Перед тем как заложить мясо, нагрев увеличивают с тем расчетом, чтобы все мясо быстро обжарилось со всех сторон, после чего уменьшают огонь до минимума. После этого кладут лук и, не перемешивая с мясом, тушат 10-15 мин, закрыв крышку, затем сверху (не перемешивая) укладывают морковь, на дно казана очень аккуратно кладут небольшие кусочки курдючного сала, сверху – мелко нарезанную курагу. Казан накрывают крышкой и держат 35 мин на очень слабом огне.

Томатную пасту разводят 1 л кипящей воды и солят по вкусу (лучше сделать это перед закладыванием риса). Рис тщательно

промывают, 2 ч выдерживают в холодной воде, затем сливают воду, а рис подсушивают. Перед закладыванием риса мясо перемешивают с морковью, солят и перчат, на мясо кладут изюм.

Желательно, чтобы ребрышки лежали на дне. Теперь засыпают и разравнивают рис (с мясом не перемешивают), закрывают крышкой казан и, увеличив огонь, оставляют на 15 мин. Затем снова уменьшают огонь и очень аккуратно заливают рис водой с растворенной томатной пастой, так чтобы на поверхности риса не образовались ямки, так как в этом случае он не проварится равномерно. После этого добавляют обычную горячую воду, нагретую почти до кипения, так чтобы вода покрывала рис на два пальца. Если воды будет больше, чем нужно, рис разварится.

Плов тушат на среднем огне, пока вода полностью не испарится, затем перемешивают мясо и рис, добавляют измельченную зелень и оставляют на 20 мин доходить на медленном огне. Плов подают к столу слегка остывшим.

Плов с черносливом

Мясо (свинина, говядина, баранина) – 1000 г, рис – 1000 г, морковь – 1000 г, лук репчатый – 500 г, чернослив – 50 г, изюм – 20 г, масло подсолнечное – 50-100 мл, чеснок – 5 крупных зубчиков, соль.

Масло нагревают в 5-7-литровом казане, кладут туда нарезанное средними кусками мясо, обильно солят и жарят на сильном огне до образования румяной корочки. Добавляют нарезанный кольцами лук и обжаривают его до подрумянивания, после чего кладут нарезанную соломкой морковь, равномерно распределяют по поверхности мяса, доливают примерно 0,5 стакана воды, убавляют огонь до минимума, накрывают казан крышкой и до конца приготовления плова больше не перемешивают.

Когда морковь будет готова (примерно через 40 мин), всыпают промытый рис и равномерно распределяют в нем зубчики чеснока, изюм и чернослив. Заливают водой на 2-3 см выше уровня риса (воду следует заливать аккуратно), накрывают крышкой, увеличивают огонь и тушат до готовности (примерно 40 мин). После приготовления плов не перемешивают. К столу подают слегка остывшим.

Плов с бараниной по-азербайджански

Баранина молодая (грудинка) – 200 г, лук репчатый – 150 г, рис – 120 г, сок гранатовый – 80 г, алыча – 80 г, изюм – 30 г, масло сливочное – 30 г, соль по вкусу.

В эмалированную кастрюлю наливают слегка подсоленный кипяток, засыпают в него рис и варят до полуготовности, все

время снимая с поверхности воды пену. Когда зерна риса будут еще немного твердыми, откидывают рис на сито и промывают холодной кипяченой водой.

Баранину нарезают небольшими кусочками с косточками, солят, обжаривают на сковороде на большом огне в собственном жире с добавлением сливочного масла. После этого перекладывают мясо в казанок с толстыми стенками, добавляют нарезанный крупными кубиками репчатый лук, сок граната, изюм, алычу, очищенную от косточек, кипятки (50-60 г на порцию) и тушат на небольшом огне под крышкой 30-45 мин (или выдерживают в духовке).

К плову можно подать зеленый лук, молодой чеснок, мяту, кресс-салат. Состав основной части плова можно изменить: жарить баранину только с репчатым луком, чесноком и пряными травами или добавить к плову обжаренную тыкву и каштаны.

Плов али-мусамба

Баранина – 250 г, рис – 150 г, бульон – 100 мл, лук репчатый – 50 г, чернослив – 40 г, масло топленое – 20 г, корица, шафран, соль и перец по вкусу.

Для лаваша: мука – 50 г, яйцо – 1 шт.

Баранину нарезают порционными кусками, солят, перчат и обжаривают на сковороде в масле.

Затем подливают бульон, добавляют пассерованный репчатый лук, промытый чернослив, настой шафрана, корицу и тушат до готовности. Отваривают рис, часть его окрашивают настоем шафрана.

Из муки и яйца замешивают тесто и выпекают лаваш.

Перед подачей к столу на тарелку горкой укладывают рис, сверху посыпают окрашенным рисом, сбоку раскладывают баранину с фруктами и соусом, поливают маслом и посыпают корицей.

Лаваш подают отдельно.

Аришта-плов

Баранина – 200 г, бульон – 100 мл, рис – 100 г, лук репчатый – 30 г, масло топленое – 30 г, соль.

Для аришты: мука – 30 г, яйцо – 1 шт., соль.

Баранину нарезают порционными кусками, солят, обжаривают на сковороде в масле, добавляют пассерованный репчатый лук, бульон и тушат до готовности.

Из муки, воды и яйца с добавлением соли замешивают крутое тесто для лапши (аришты), слегка подсушивают и нарезают соломкой. Затем отваривают ее в подсоленной воде и откидывают на сито.

Рис отваривают, смешивают его с лапшой и поливают

маслом. Перед подачей к столу на тарелку выкладывают плов, сверху раскладывают баранину и поливают еще раз маслом.

Чихиртма-плов

Молоко – 150 мл, рис – 100 г, баранина – 70 г, масло топленое или сливочное – 30 г, лук репчатый – 30 г, яйцо – 1 шт., кислота лимонная – 0,1 г, корица – 0,1 г, шафран – 0,1 г, укроп – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Промытый и отваренный в подсоленной воде рис делят на две равные части, затем одну из них окрашивают водным настоем шафрана. Соединяют обе части риса, поливают топленым или сливочным маслом и перемешивают.

Баранину, нарезанную кусочками по 15-20 г, солят, жарят на топленом масле до готовности, затем добавляют пассерованный репчатый лук, растворенную в воде лимонную кислоту, корицу в порошке, перемешивают, кладут на порционную сковороду, заливают сырым яйцом, смешанным с молоком и мелко нарезанным укропом.

Подают баранину на той же сковороде, на которой ее запекали, а рис подают отдельно.

Плов лоби-чилов

Баранина – 250 г, рис – 100 г, фасоль белая – 50 г, лук репчатый – 100 г, бульон – 100 мл, масло топленое – 50 г, изюм – 40 г, шафран – 0,1 г, корица – 0,2 г, соль и перец по вкусу.

Для лаваша: мука – 50 г, яйцо – 1 шт.

Баранину (лучше всего корейку) нарезают по 2-3 куса на порцию, обжаривают на сковороде в масле с добавлением репчатого лука, заливают бульоном, солят, добавляют перец, настой шафрана и тушат до готовности.

Предварительно замоченный рис варят в подсоленной воде до полуготовности и откидывают на сито. Отдельно варят фасоль, затем смешивают ее с рисом.

Из муки и яйца замешивают тесто и пекут лаваш, затем кладут его на дно кастрюли или казана, добавляют масло, настой шафрана, доводят до кипения и укладывают слой риса для образования корочки – казмага. После этого закладывают смесь риса и фасоли, сверху поливают настоем шафрана и маслом, закрывают крышкой, ставят на слабый огонь и доводят до готовности. Отдельно на масле припускают изюм.

Перед подачей к столу на тарелку выкладывают горкой рис с фасолью, а по бокам помещают готовое мясо, казмаг, припущенный изюм. Сверху поливают маслом и посыпают корицей.

Плов с каурмой

Баранина – 250 г, рис – 150 г, бульон – 100 мл, лук репчатый

– 70 г, масло топленое – 50 г, алыча свежая – 30 г (или сушеная – 15 г), корица – 0,2 г, шафран – 0,1 г, зелень – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу (для замачивания и варки риса соль берут из расчета 50 г на 1 кг риса).

Для лаваша: мука – 50 г, яйцо – 1 шт.

Мякоть баранины нарезают кусочками по 35-40 г, солят, добавляют перец, обжаривают и тушат с бульоном. Затем добавляют рубленый лук, промытую алычу и доводят мясо до готовности.

Из муки и яйца замешивают крутое тесто, раскатывают из него круглую лепешку толщиной 1 мм и выпекают на сковороде без масла. Рис перебирают и замачивают на несколько часов в холодной воде, поместив в нее марлевый мешочек с солью. Затем рис промывают теплой водой, кладут в кипящую подсоленную воду (на 1 кг риса – 6 л воды), варят до полуготовности и откидывают на сито. На дно кастрюли кладут лаваш, засыпают рис, поливают растопленным сливочным маслом и на медленном огне доводят до готовности.

Перед подачей к столу часть риса окрашивают настоем шафрана и выкладывают на тарелку горкой. Сбоку помещают готовое мясо (каурму), а с другой стороны – кусочки рисового казмага, который образуется на дне кастрюли, поливают все маслом и посыпают корицей и измельченной зеленью.

Плов парча-дошама

Баранина – 300 г, рис – 150 г, бульон – 100 мл, абрикосы или хурма – 75 г, масло топленое – 50 г, изюм – 50 г, каштаны – 50 г, тмин – 0,1 г, лук репчатый – 20 г, корица – 0,2 г, соль, перец.

Для лаваша: мука – 50 г, яйцо – 1 шт.

Баранью грудинку очищают и обжаривают на топленом масле целым куском. Затем отделяют кости, к мясу добавляют перец, солят и тушат до готовности в небольшом количестве бульона с добавлением пассерованного репчатого лука, фруктов, очищенных вареных каштанов и тмина.

Отдельно отваривают рис и откидывают на сито. Из муки и яйца пекут лаваш, кладут его на дно кастрюли, насыпают рис и готовят казмаг.

Перед подачей к столу на тарелку горкой укладывают рис, сверху – баранину, припущенные фрукты, каштаны и казмаг из риса. Плов поливают маслом и посыпают корицей.

Плов рюза-кюфта

Баранина – 200 г, лук репчатый – 100 г, рис – 150 г, масло топленое – 50 г, сахар – 5 г, уксус (3%-ный) – 10 мл, томат-пюре – 10 г, бульон – 100 мл, шафран – 0,1 г, зелень – 5 г, соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины вместе с луком пропускают через мясорубку, добавляют соль и перец, тщательно перемешивают и ставят фарш на непродолжительное время в холодное место. Затем формируют из него небольшие шарики весом 20-30 г каждый и обжаривают их на раскаленной сковороде с маслом.

Отдельно жарят нашинкованный репчатый лук, затем добавляют к нему томат-пюре, бульон, уксус, сахар, соль, перец и доводят соус до готовности. Обжаренные мясные шарики (риза-кюфта) заливают соусом и тушат 8-10 мин.

Отваривают рис и часть его окрашивают настоем шафрана. Перед подачей к столу рис кладут на тарелку горкой, сверху посыпают окрашенным рисом, сбоку укладывают риза-кюфта с соусом, поливают маслом и посыпают рубленой зеленью.

Шам-кебаб плов

Рис – 150 г, баранина – 100 г, лук репчатый – 25 г, масло топленое – 40 г, мацони – 25 г, яйцо – 1 шт., корица – 0,1 г, соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины пропускают через мясорубку, обжаривают фарш на масле с добавлением измельченного лука, заправляют взбитым яйцом, солят, добавляют перец и запекают в духовке. Отдельно отваривают рис.

Перед подачей к столу рис укладывают на тарелку горкой, сверху располагают фарш, поливают маслом. Отдельно подают мацони, смешанное с толченой корицей.

Плов сабза-каурма

Баранина – 200 г, рис – 150 г, бульон – 100 мл, масло топленое – 50 г, лук репчатый – 50 г, кислота лимонная – 0,3 г (или абгора – 10 г), зелень (укроп, кинза) – 0,5 пучка, корица – 0,2 г, шафран – 0,1 г, соль и перец по вкусу.

Мякоть баранины нарезают кусочками весом 35-40 г, солят, добавляют перец и обжаривают в топленом масле на раскаленной сковороде. Затем добавляют лимонную кислоту или абгору (сок недозревшего винограда), пассерованный репчатый лук, шафран, измельченную зелень и тушат в бульоне до готовности.

Отдельно отваривают рис, часть его окрашивают настоем шафрана. Перед подачей к столу на тарелку горкой укладывают рис, сверху посыпают окрашенным рисом, сбоку укладывают сабзу-каурму, поливают маслом и посыпают корицей.

Плов праздничный (байрам-палов)

Рис – 1000 г, мясо – 800 г, жир – 300 г, морковь – 120 г, лук репчатый – 100 г, горох – 100 г, чеснок – 70 г, изюм – 30 г, зерна граната – 30 г, айва – 4 шт., яйцо – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо очищают от пленок, промывают в холодной воде, подсушивают салфеткой и жарят в жире до образования румяной

корочки. Морковь чистят, моют, натирают на крупной терке и обжаривают вместе с мясом. Добавляют в мясо лук и также обжаривают.

К мясу и моркови добавляют очищенную и разрезанную пополам айву, дольки чеснока целиком, предварительно замоченный горох, заливают водой и варят на медленном огне, пока горох не размягчится. Затем солят, добавляют перец, всыпают промытый рис, доливают воду и варят на сильном огне до тех пор, пока не испарится вся жидкость. После этого кладут в казан промытый изюм, накрывают крышкой и держат на очень слабом огне 20-25 мин.

Варят в отдельной емкости яйца вкрутую, одну морковь целиком. Из плова вынимают айву и чеснок, а плов выкладывают на блюдо и украшают по краям красиво нарезанными вареными яйцами, морковью, чесноком, айвой, зернами граната.

Плов тас-кебаб

Рис – 150 г, говядина (вырезка) – 200 г, бульон – 100 мл, масло топленое – 40 г, лук репчатый – 60 г, гвоздика – 0,2 г, корица – 0,2 г, сумах (сушеный молотый барбарис) – 5 г, соль.

Говядину очищают, нарезают ломтиками, солят, слегка обжаривают на раскаленной сковороде в масле, затем кладут слоями в кастрюлю попеременно со пассерованным репчатым луком, корицей и гвоздикой, вливают бульон и тушат до готовности под крышкой.

Отдельно отваривают рис. Перед подачей к столу на тарелку горкой укладывают рис, сверху располагают готовое мясо и поливают соусом, образовавшимся при тушении. Отдельно подают сушеный молотый барбарис.

Плов с цыпленком

Цыпленок – 500—700 г, рис – 300 г, алыча – 200 г, сок гранатовый – 200 г, молоко – 100 г, каштаны – 100 г, масло сливочное – 100 г, лук репчатый – 50 г, орех миндальный – 20 г, корица – 5 г, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.

До половины кастрюли наливают кипяток. Сверху кастрюли завязывают салфетку из неплотного полотна или бязи, так чтобы она слегка прогибалась.

В салфетку засыпают промытый рис, кладут сверху сливочное масло, закрывают крышкой или опрокинутой тарелкой и ставят кастрюлю на сильный огонь. По мере испарения воды доливают кипятком в кастрюлю, не снимая салфетки.

Каштаны прокаливают в духовке, уложив на противень, затем ошпаривают их кипятком, очищают от скорлупы и варят в молоке на очень медленном огне. Можно отварить каштаны и в воде, но в этом случае после прокаливания нужно сделать сверху в скорлупе

крестообразный надрез, варить течение 5-7 мин, затем слить воду, снять скорлупу и варить в небольшом количестве воды на медленном огне еще 20-25 мин.

Сваренные каштаны слегка обжаривают в масле вместе с репчатым луком, алычой, рубленным миндалем, потом немного солят и добавляют измельченный чеснок.

Цыпленка натирают изнутри смесью соли, корицы и перца, плотно начиняют алычово-каштановой смесью, зашивают и обжаривают на вертеле, поливая гранатовым соком. Готового цыпленка делят на порции, начинку выкладывают отдельно, поливают все гранатовым соком. Рис подают отдельно.

К плову можно подать лук-порей, молодую зелень чеснока, кресс-салат, эстрагон, мяту.

Чыгыртма

Баранина или мясо курицы – 200 г, рис – 100 г, бульон – 100 мл, яйцо – 2 шт., лук репчатый – 70 г, масло топленое – 30 г, кислота лимонная – 0,5 г, шафран – 0,1 г, корица – 0,2 г, укроп – 0,5 г, соль и перец по вкусу.

Баранину или курицу рубят на куски весом 35-45 г, солят, добавляют перец и обжаривают в масле на сковороде. Добавляют бульон, пассерованный репчатый лук, лимонную кислоту, настой шафрана и доводят до готовности. Затем заливают мясо взбитыми яйцами с измельченным укропом и запекают в духовке.

Рис варят и откидывают на сито, часть его окрашивают настоем шафрана. Перед подачей к столу на тарелку выкладывают горкой рис, поверх окрашенного риса кладут чыгыртму, поливают маслом и посыпают корицей и укропом.

Плов-лапша по-адыгейски (тхачупханх)

Мясо цыпленка – 200 г, рис – 100 г, масло топленое – 40 г, масло сливочное – 15 г, изюм – 20 г, абрикосы сушеные – 20 г, шафран – 0,1 г, соль по вкусу.

Для лапши: мука – 250 г, вода – 50 мл, яйцо – 2 шт., соль.

Для приготовления лапши замешивают тесто из муки, соли, яиц и воды. Затем раскатывают тонкую лепешку, нарезают лапшу и кладут в небольшое количество кипящей воды, чтобы вода полностью впиталась. Добавляют сливочное масло и варят до готовности на слабом огне.

Мясо жарят в топленом масле, затем добавляют изюм и абрикосы. Рис отваривают, половину окрашивают шафраном.

Перед подачей к столу на тарелку выкладывают плов, а сверху – лапшу.

Можно готовить плов-лапшу с сахаром.

Плов казанский

Мясо вареное – 200 г, бульон – 100 мл, рис – 70 г, морковь –

50 г, масло топленое или сало – 30 г, лук репчатый – 30 г, изюм – 20 г, соль и перец по вкусу.

Рис перебирают, промывают несколько раз в горячей воде и варят до полуготовности. В кастрюле (котле, казане) растапливают масло или сало, кладут туда нарезанное небольшими кубиками или брусочками вареное мясо (баранину, говядину, молодую конину), на него – кружочки моркови и репчатого лука.

На овощи кладут сваренный до полуготовности рис, вливают бульон и, не перемешивая, солят, добавляют перец, ставят на 1-1,5 ч на слабый огонь в закрытой емкости. Готовый плов выкладывают на большое блюдо или подают каждому в отдельной тарелке. Перед подачей к столу добавляют в плов распаренный в кипятке изюм.

Плов с бараниной, чесноком и базиликом

Рис – 100 г, бульон – 100 мл, баранина – 70 г, масло сливочное – 30 г, сало курдючное или масло топленое – 30 г, лук репчатый – 25 г, базилик – 0,5 пучка, чеснок – 2-3 дольки, соль по вкусу.

Баранину нарезают кусочками по 20-30 г и обжаривают на курдючном сале или топленом масле. Затем кладут мясо в казан, добавляют репчатый лук, базилик, воду или бульон, соль и тушат при закрытой крышке. За несколько минут до готовности в плов добавляют мелко нарезанный чеснок.

Перед подачей к столу на тарелку кладут куски баранины с луком и соком, в котором они тушились, а рядом – рассыпчатую рисовую кашу, политую растопленным сливочным маслом.

Плов с сухофруктами

Баранина – 200 г, рис – 100 г, курага – 100 г, масло сливочное – 80 г, чернослив – 50 г, изюм – 40 г, яйцо – 1 шт., сахар – 10 г, соль по вкусу.

Мякоть баранины нарезают кусочками, солят и обжаривают на слабом огне. Сушеные фрукты (изюм, курагу, чернослив) перебирают, тщательно промывают в горячей воде, откидывают на сито, кладут в разогретую с маслом сковороду и, помешивая, хорошо прогревают. Добавляют сахар, обжаренную баранину, немного воды и все вместе тушат.

Рис варят до полуготовности в слегка подсоленной воде и откидывают на сито. Когда вода стечет, заправляют рис сливочным маслом, взбитым яйцом и делят на три части. В кастрюлю с растопленным маслом кладут одну часть риса, сверху – сухофрукты с мясом, снова рис, потом сухофрукты с мясом и опять рис. Кастрюлю ставят на водяную баню и доводят плов до готовности.

Свадебный плов (туй-палов)

Мясо – 200 г, рис – 100 г, горох – 80 г, масло хлопковое – 80 г, морковь – 70 г, вода 50-100 мл, лук репчатый – 50 г, зарчава – 5 г, перец черный горошком – 2 шт., сахар – 5 г, соль и специи по вкусу.

Этот плов нужно готовить на костре.

Рис перебирают и промывают в нескольких водах. После этого замачивают его в холодной воде вместе с зарчавой (пищевой краситель золотисто-желтого цвета, который получают из корней тропического дерева).

Морковь чистят, моют и режут крупной соломкой, репчатый лук – кольцами. Мясо моют и нарезают крупными кусками.

Хлопковое масло выливают в казан и раскаляют до появления дымка. После этого опускают в масло куски мяса, репчатый лук и жарят до появления румяной корочки. Добавляют морковь, предварительно замоченный горох, черный перец горошком и специи, вливают воду и варят в течение 1 ч.

Когда горох размягчится, солят и добавляют сахар, всыпают рис. Убавляют немного огонь, положив в костер мелко нарубленные дрова. Варят плов до готовности риса. После этого собирают рис горкой в середине казана, накрывают крышкой и оставляют на 30-40 мин.

Перед подачей к столу вынимают из плова мясо, нарезают его маленькими кусочками. Рис выкладывают на большое блюдо, а сверху размещают мясо.

Плов с помидорами

Баранина – 100 г, рис – 80 г, масло сливочное – 70 г, лук репчатый – 20 г, помидоры – 3 шт., зелень – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Баранину нарезают кусочками по 15-20 г, солят, обжаривают и тушат с добавлением пассерованного репчатого лука и очищенных от кожицы и нарезанных помидоров.

Рис варят в подсоленной воде до готовности, затем заправляют сливочным маслом.

Перед подачей к столу готовую баранину кладут на рис и посыпают измельченной зеленью.

Плов с курицей, алычой и черносливом

Мясо курицы – 200 г, рис – 100 г, чернослив – 50 г, лук репчатый – 20 г, алыча сушеная без косточек – 40 г, масло топленое – 20 г, шафран, соль по вкусу.

Мясо курицы отваривают в подсоленной воде, полученный бульон процеживают, добавляют в него масло, пассерованный репчатый лук, крепкий водный настой шафрана, промытый рис и варят, накрыв крышкой. Когда плов будет почти готов, добавляют

чернослив.

Перед подачей к столу кусок курицы кладут на тарелку, засыпают рисом, а сверху располагают алычу, сваренную в небольшом количестве воды, и поливают отваром от алычи.

Плов с тушеным филе говядины

Бульон – 200 мл, говядина – 120 г, рис – 100 г, лук репчатый – 30 г, масло топленое – 70 г, шафран, корица, гвоздика, соль по вкусу.

Говяжьё вырезку нарезают порционными кусками, солят и жарят на топленом масле до образования румяной корочки. Затем мясо укладывают в сотейник в один ряд, добавляют нашинкованный пассерованный репчатый лук, корицу (палочкой), гвоздику, подливают бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Рис отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито и дают стечь воде, после чего окрашивают рис водным настоем шафрана, добавляют топленое масло, перемешивают и хорошо прогревают в духовке.

Перед подачей к столу кладут на тарелку горячий рис, сверху располагают готовое мясо и поливают соком, в котором оно тушилось.

Плов из курицы с гранатовым соком

Бульон – 150 мл, мясо курицы – 200 г, рис – 70 г, морковь – 40 г, масло топленое – 30 г, лук репчатый – 30 г, сок гранатовый – 30 г, соль и перец по вкусу.

Мясо курицы режут кусочками весом по 30-40 г, обжаривают на сковороде в топленом масле, выкладывают в емкость, в которой будет готовиться плов, смешивают с предварительно пассерованными луком и морковью, заливают бульоном, добавляют гранатовый сок, соль, перец и кипятят.

В полученный бульон засыпают перебранный и промытый рис и варят до готовности.

Плов с цыпленком, сухофруктами и барбарисом

Бульон – 200 мл, цыпленок – 300 г, рис – 100 г, масло топленое – 50 г, чернослив – 30 г, изюм – 10 г, барбарис – 5 г, шафран, соль по вкусу.

Отваренный в подсоленной воде рис заправляют топленным маслом, предварительно окрасив водным раствором шафрана. Сухофрукты промывают, обжаривают с маслом и припускают в закрытой емкости с добавлением бульона.

Подготовленного цыпленка рубят вдоль на две половины, солят и жарят в масле до готовности.

Перед подачей к столу на тарелку кладут горячий рис, сверху располагают сухофрукты вместе с соком, а рядом – половинки

цыпленка.

Плов из гусиных потрохов

Потроха гусиные – 150 г, морковь – 50 г, корень петрушки – 30 г, корень сельдерея – 15 г, рис – 130 г, лук репчатый – 10 г, жир гусиный – 40 г, грибы свежие – 40 г, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Гусиные потроха нарезают небольшими кусочками, заливают холодной водой, доводят до кипения, солят и варят до полуготовности.

Морковь, корень петрушки и сельдерея нарезают кусочками и соединяют с потрохами. Мелко нарезанный репчатый лук обжаривают на жире в кастрюле с толстым дном, добавляют нарезанные свежие грибы, жарят в течение 5-10 мин, кладут мелко нарубленную зелень петрушки, тщательно промытый рис и потроха с овощами. Все хорошо перемешивают, прогревают 2-3 мин, вливают бульон, в котором варились потроха, солят, доводят до кипения, перемешивают и тушат 30-40 мин на умеренном огне в кастрюле с закрытой крышкой.

Когда рис будет готов, осторожно перемешивают плов вилкой и посыпают перцем.

Плов традиционный

Баранина – 500 г, рис – 200 г, морковь – 200 г, лук репчатый – 100 г, жир бараний – 50 г, горох – 20 г, зира, соль и перец по вкусу.

Горох и рис замачивают в холодной подсоленной воде на 2 ч. Мясо нарезают ломтиками по 10-20 г и жарят в жире до образования румяной корочки. После этого добавляют нарезанные соломкой морковь и лук и жарят все в течение 5 мин. Затем вливают воду в количестве, равном весу набухших в воде гороха и риса; кладут рис, горох, перец, зиру и варят, пока вода не испарится. После этого закрывают казан крышкой и варят плов еще 20 мин. Подают к столу, уложив горкой на блюдо.

Плов из перепелов

Перепела – 1000 г, масло сливочное – 200 г, рис – 100 г, лук репчатый – 20 г, соль.

Перепелов очищают и потрошат, рубят тушки пополам и солят. В неглубокой кастрюле нагревают 100 г сливочного масла, кладут перепелов и слегка обжаривают. После этого добавляют воду, чтобы она покрыла мясо, затем мелко нарезанный репчатый лук, накрывают кастрюлю крышкой и варят до готовности.

В другой кастрюле разогревают оставшееся сливочное масло, всыпают рис и, перемешивая, жарят до розового цвета. Добавляют процеженный бульон, полученный от варки мяса, и варят, перемешивая, до закипания.

Когда рис будет почти готов, кладут мясо, солят по вкусу, ставят в духовку и доводят до готовности, не перемешивая.

Плов с китовым мясом

Мясо китовое – 150 г, рис – 60 г, лук репчатый – 25 г, морковь – 25 г, жир – 20 г, паста томатная – 15 г, лист лавровый – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, перец черный горошком, соль по вкусу.

Китовое мясо нарезают кусочками, солят, обжаривают с обеих сторон, кладут в кастрюлю с толстым дном, заливают горячей водой, добавляют томатную пасту, сваренный до полуготовности рис, мелко нарезанные и обжаренные репчатый лук и морковь, лавровый лист, черный перец горошком и тушат до загустения, осторожно помешивая. После этого ставят в духовку на 30 мин.

Перед подачей к столу посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Плов с яйцом и шпиком

Рис – 200 г, сало баранье курдючное или шпик свиной – 40 г, лук репчатый – 25 г, яйцо – 1 шт., зелень – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Сырое курдючное сало или свиной шпик нарезают продолговатыми тонкими брусочками, слегка обжаривают на сковороде, затем добавляют нашинкованный лук и, помешивая, жарят, пока он не станет мягким.

Затем к луку с жиром добавляют нарезанное ломтиками сваренное вкрутую яйцо, перемешивают и заправляют смесь солью и перцем.

Перед подачей к столу на тарелку кладут горячую рассычатую рисовую кашу, заправленную свиным или бараньим салом, в середине каши делают углубление, заполняют его подготовленной смесью, а сверху посыпают зеленью петрушки или укропа.

Плов из баранины по-венгерски

Баранина – 200 г, бульон или вода – 100 мл, рис – 50 г, жир – 20 г, лук репчатый – 15 г, сок томатный – 20 мл, перец сладкий зеленый – 20 г, сыр тертый – 10 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Баранину нарезают кубиками и тушат с добавлением воды до полуготовности. Затем мясо жарят на жире в течение 5 мин, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, толченый чеснок, солят, заливают томатным соком и кладут хорошо промытый рис.

Добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, заливают горячим бульоном или водой, посыпают красным молотым перцем, перемешивают и доводят до готовности в разогретой духовке.

Перед подачей к столу посыпают плов тертым сыром, мелко нарезанной зеленью петрушки и обкладывают кружочками зеленого сладкого перца.

Плов по-гречески

Бульон – 250 мл, рис – 125 г, перец красный стручковый – 75 г, сосиски – 75 г, масло сливочное – 40 г, горошек зеленый – 50 г, соль по вкусу.

В кастрюлю с растопленным сливочным маслом кладут промытый и подсушенный рис и жарят, постоянно помешивая. Добавляют нарезанные кружочками сосиски, отварной зеленый горошек, красный стручковый перец, предварительно испеченный, очищенный и нарезанный крупной соломкой.

Хорошо перемешивают, солят, заливают бульоном, закрывают крышкой и ставят на 20-25 мин в духовку.

Плов по-арабски (мак-любе)

Мясо – 200 г, капуста цветная – 80 г (или белокочанная – 60 г), рис – 50 г, масло топленое – 10 г, масло растительное – 10 г, соль и перец по вкусу.

Мясо баранины (говядины) нарезают из расчета два куска на порцию, отбивают, солят, добавляют перец и жарят до образования румяной корочки. Вымытую и нарезанную цветную или белокочанную капусту жарят во фритюре и солят.

Мясо кладут в сотейник, сверху располагают обжаренную капусту и предварительно замоченный в течение 1-2 ч рис, заливают холодной водой, солят, добавляют перец, накрывают крышкой и тушат на слабом огне до готовности. Затем перекладывают плов на раскаленную сковороду с топленым маслом и обжаривают.

Плов с курицей и бараниной по-арабски

Бульон – 200 мл, курица – 150 г, баранина – 50 г, рис – 50 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, перец красный маринованный (или лечо) – 40 г, томат-пюре – 70 г, масло растительное – 20 мл, лук репчатый – 20 г, зелень – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Перебранный и промытый рис обжаривают с растительным маслом и томатом-пюре. Баранину нарезают мелкими кубиками, обжаривают с томатом-пюре. Курицу рубят из расчета три куска на порцию и обжаривают

с добавлением нашинкованного репчатого лука и томата-пюре.

На порционную сковороду кладут обжаренный рис, баранину и курицу с луком и томатом, заливают бульоном, солят, добавляют перец и тушат на слабом огне. За 10 мин до готовности добавляют зеленый горошек, маринованный перец

или лечо. Перед подачей к столу посыпают плов измельченной зеленью.

Плов с цыпленком и свиной

Бульон – 250 мл, рис – 125 г, корейка свиная – 50 г, сосиски – 50 г, ветчина – 50 г, мясо цыпленка – 50 г, помидоры – 50 г, масло сливочное – 40 г, лук репчатый – 25 г, шафран – 0,5 г, соль по вкусу.

Мясо цыпленка и свиную корейку нарезают мелкими кубиками, кладут в кастрюлю с нагретым сливочным маслом и обжаривают. Добавляют нарезанную мелкими кубиками ветчину, сосиски, нарезанные кружочками, репчатый лук. Когда лук подрумянится, добавляют очищенные от кожицы и семян и мелко нарезанные помидоры, шафран и заливают горячей водой. Варят все на слабом огне до готовности мяса, затем кладут хорошо промытый рис, заливают бульоном, солят, перемешивают, доводят до кипения, накрывают кастрюлю крышкой и ставят на 20-25 мин в духовку.

Плов по-египетски

Бульон – 250 мл, рис – 125 г, грибы свежие – 75 г, масло сливочное – 40 г, ветчина – 50 г, печень куриная – 25 г, соль по вкусу.

В кастрюлю с растопленным сливочным маслом кладут промытый и обсушенный рис и обжаривают, помешивая. Добавляют куриную печень, нарезанную ломтиками и тушенную с маслом, ветчину, нарезанную кубиками, и ломтики свежих грибов. Все перемешивают, солят, заливают бульоном, доводят до кипения, закрывают крышкой и ставят на 20-25 мин в духовку.

Плов с печенью

Рис – 100 г, масло сливочное – 70 г, бульон мясной – 200 мл, печень – 75 г, соус томатный или грибной, соль.

Рис перебирают, моют и подсушивают на салфетке, кладут его в неглубокую кастрюлю с разогретым сливочным маслом, солят и жарят до розового цвета. Затем добавляют к рису мясной бульон и ставят на 25 мин в духовку.

Печень нарезают небольшими кусочками, солят и тушат со сливочным маслом до готовности.

Когда рис сварится, добавляют в него немного сливочного масла и выкладывают в жестяную форму (лучше с отверстием посередине), предварительно смазав ее маслом. Печень солят и укладывают поверх риса, слегка придавливая ложкой, чтобы она погружилась в рис.

Форму ставят на несколько минут в духовку, а затем выкладывают плов на блюдо. Подают его с томатным или грибным соусом.

Плов с языком

Рис – 100 г, язык телячий – 100 г, сыр тертый – 50 г, лук репчатый – 35 г, морковь – 35 г, масло сливочное – 70 г, мука – 10 г, корень петрушки, соль по вкусу.

Телячий язык отваривают с репчатым луком, корнем петрушки и морковью. Затем охлаждают его, очищают от кожи и нарезают небольшими кубиками.

Готовят соус: муку обжаривают на сливочном масле, разводят бульоном, в котором варился язык, до консистенции сметаны. Соус добавляют к языку и перемешивают.

Рис слегка обжаривают в сливочном масле, добавляют процеженный бульон, в котором варился язык, и варят до готовности. Готовый рис солят и осторожно перемешивают, добавив сливочное масло и тертый сыр, затем укладывают в хорошо смазанную сливочным маслом форму с отверстием посередине, сверху кладут язык, ставят на несколько минут в духовку.

Плов выкладывают на блюдо, положив в углубление нарезанный язык.

Плов по-янчжоуски

Крутая рисовая каша – 1500 г, жир свиной – 100 г, свинина – 50 г, окорок копченый – 50 г, грибы белые (размоченные) – 50 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, филе куриное – 50 г, ростки бамбука – 30 г, вино или коньяк – 25 мл, соус соевый – 10 г, лук репчатый – 30 г, яйцо – 3 шт., соль.

Куриное филе отваривают, мелко режут и смешивают с нарезанной свиной. Окорок, грибы, ростки бамбука режут кубиками, а репчатый лук – мелкими квадратиками. На сковороде растапливают 50 г свиного жира, вливают взбитые яйца, жарят до образования румяной корочки, затем перекладывают в другую емкость. В разогретую сковороду кладут еще 50 г свиного жира, обжаривают лук и свинину, вливают соевый соус и вино или коньяк, добавляют ростки бамбука, грибы, зеленый горошек и куриное филе. Затем кладут рисовую кашу и обжаренные яйца, хорошо перемешивают, добавляют соль и жарят.

Перед подачей к столу плов перекладывают в большое блюдо.

Плов по-мексикански

Вода – 500 мл, помидоры – 250 г, мясо рубленое – 250 г, рис – 250 г, изюм – 80 г, лук репчатый – 80 г, шпик – 80 г, масло растительное – 60 мл, перец красный острый – 1 шт. (или перец красный молотый – 20 г), чеснок – 1 зубчик, соль.



Рис моют, подсушивают, кладут в кастрюлю, добавляют изюм и 2 столовые ложки растительного масла. Ставят на огонь и тушат до тех пор, пока рис не зарумянится. Лук и чеснок мелко рубят и обжаривают на растительном масле, затем к ним добавляют мясо и мелко нарезанный перец и тушат все в течение 10 мин.

За 2 мин до готовности добавляют помидоры, с которых предварительно удаляют кожицу. Вливают немного воды, мясо солят, смешивают с рисом, выкладывают в огнеупорную емкость, сверху распределяют нарезанный полосками шпик и ставят форму в духовку на слабый огонь. Тушат до готовности риса.

Плов «Бакинский»

Баранина – 1000 г, лук репчатый – 500 г, рис – 400 г, масло сливочное – 100—150 г, изюм – 100 г, настой шафрана – 30 г, алыча свежая – 2-3 шт., гранат – 2 шт., соль по вкусу.

Рис промывают и отваривают. Баранину разделяют и обжаривают на сковороде в собственном жире с добавлением сливочного масла. Все перекладывают в казан, добавляют

измельченный лук, сок граната, изюм, алычу, настой шафрана, полстакана кипятка, соль и тушат на среднем огне под крышкой 30-40 мин или выдерживают в духовке.

К плову подают пряную зелень, мяту, кресс-салат. При жарке мяса в него можно добавить кусочки тыквы и каштаны.

Плов «Чимган»

Баранина – 600 г, рис – 600 г, морковь – 400 г, сало баранье или масло растительное – 240 мл, лук репчатый – 150 г, соль по вкусу.

Рис замачивают в подсоленной воде на 1-1,5 ч. Мясо нарезают кубиками по 10-15 г, жарят в казане в сильно нагретом жире до образования поджаристой корочки. После этого добавляют нарезанные соломкой лук и морковь и жарят все вместе.

В рис вливают столько же воды, сколько занимает набухший рис, и ставят на огонь. Когда рис впитает всю воду, казан плотно закрывают крышкой и оставляют на слабом огне еще на 20-25 мин.

Перед подачей к столу плов укладывают горкой на блюдо, сверху размещают кусочки мяса.

Плов с бараниной и изюмом

Рис – 1000 г, баранина – 800 г, морковь – 800 г, лук репчатый – 500 г, жир – 400 г, изюм – 50 г, зелень, соль и специи по вкусу.

Очищенную луковицу и зачищенную мясную косточку обжаривают в сильно разогретом жире. Затем вынимают их, кладут баранину, нарезанную кусочками, репчатый лук и жарят до образования на мясе румяной корочки.

Добавляют нарезанную морковь и специи и жарят еще 8-10 мин. После этого вливают воду, солят, кладут промытый, предварительно замоченный рис и тушат до готовности. Затем вливают воду (примерно в 1,5 раза больше, чем риса) и тушат 20-25 мин. Перед тем как снять плов с огня, в него кладут изюм.

Готовый плов укладывают горкой на блюде, украшают измельченной зеленью и кусочками мяса.

Отдельно можно подать овощные салаты, зелень, зеленый лук.

Плов по-таджикски

Курица – 1000—1500 г, рис – 500 г, масло растительное – 500 мл, морковь – 300 г, лук репчатый – 80 г, зелень – 1 пучок, зерна граната, соль по вкусу.

Курицу рубят на куски, солят, обжаривают с луком в растительном масле до образования корочки, добавляют морковь, нарезанную соломкой, и жарят примерно 15-20 мин. После этого вливают воду и тушат в течение 10 мин.

Затем добавляют рис, солят и ставят на огонь. Когда рис впитает всю жидкость, плотно закрывают казан крышкой и доводят плов до готовности на медленном огне.

Плов укладывают горкой, сверху располагают кусочки курицы и посыпают измельченной зеленью и зернами граната.

Плов по-испански

Бульон – 1000 мл, рис – 500 г, курица – 400 г, телятина – 250 г, рыба или крабы – 250 г, свинина – 200 г, масло растительное – 70 мл, лук репчатый – 60 г, помидоры – 100 г, лимон – 1 шт., зелень – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Курицу разделяют на маленькие кусочки и обжаривают в масле. Свинину и телятину также мелко режут и обжаривают. Соединяют в глубокой сковороде обжаренную курицу, свинину, телятину и измельченный лук, добавляют перец, промытый рис, соль и тушат все на слабом огне. Через некоторое время добавляют бульон.

Когда рис разбухнет, кладут в сковороду помидоры, заранее обжаренную рыбу (крабы) и измельченную зелень. Все продукты сбрызгивают лимонным соком. Сковороду ставят на 5 мин в теплую духовку, после чего подают плов к столу.

Плов по-турецки

Баранина – 300 г, рис – 300 г, лук репчатый – 100 г, сок виноградный – 50 мл, масло топленое – 25 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Предварительно промытую баранину нарезают маленькими кусочками. Мясо посыпают солью, перцем, кладут на дно казана с заранее разогретым топленным маслом и жарят в течение 20-30 мин. После этого добавляют в казан нарезанный тонкими кольцами репчатый лук, измельченную зелень петрушки и укропа, после чего заливают все виноградным соком и тушат мясо до полной готовности.

Рис промывают, заливают водой и варят на медленном огне. Готовый рис перекладывают на большое блюдо. Вокруг него размещают куски тушеного мяса.

Плов подают к столу, полив топленным маслом и украсив измельченной зеленью укропа и петрушки.

Плов с рубленой свининой и яйцами

Рис – 200 г, свинина – 100 г, яйцо – 2 шт., молоко – 40 мл, лук репчатый – 30 г, масло сливочное – 50 г, соль и перец по вкусу.

Свинину пропускают через мясорубку вместе с сырым репчатым луком, солят, добавляют перец и, помешивая, жарят на сковороде с маслом. Сырые яйца смешивают с молоком, солят, заливают этой смесью жареное мясо и запекают в духовке.

Перед подачей к столу запеченное мясо кладут на тарелку, а рядом размещают сваренный рис, политый сливочным маслом.

Плов «Пир арабов»

Баранина – 300 г, рис – 300 г, бульон мясной – 150 мл, масло сливочное – 50 г, лук репчатый – 50 г, чернослив – 30 г, пряности, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Подготовленную баранину нарезают маленькими кусочками. Сливочное масло кладут на дно казана, растапливают на среднем огне, кладут в казан мясо, добавляют измельченный лук, пряности, мелко нарезанный чернослив и соль. Баранину жарят в течение 15-20 мин. После этого мясо заливают бульоном и тушат его до полной готовности.

Рис тщательно промывают, после чего заливают водой и оставляют на 2-3 ч. После этого промывают рис еще раз, вновь заливают водой и варят на среднем огне до полной готовности.

Готовый рис выкладывают в большое глубокое блюдо, вокруг него укладывают куски баранины, тушеный чернослив и репчатый лук, добавляют пряности и измельченную зелень кинзы и петрушки.

Плов с бараниной особенный

Баранина – 200 г, рис – 50 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, томат-пюре – 50 г, масло растительное – 20 мл, лук репчатый – 20 г, перец красный маринованный – 40 г, зелень – 1 пучок, соль и специи.

Перебранный и промытый рис обжаривают на масле с томатом-пюре. Баранину нарезают мелкими кубиками, обжаривают с томатом с добавлением мелко нашинкованного репчатого лука.

На порционную сковороду кладут обжаренный рис, баранину с луком и томатом, заливают водой и тушат на слабом огне. За 10 мин до готовности добавляют зеленый горошек, маринованный перец, соль и специи. Перед подачей к столу посыпают плов измельченной зеленью.

Плов с цыпленком и копченой корейкой

Бульон – 250 мл, рис – 125 г, корейка свиная копченая – 100 г, ветчина – 50 г, мясо цыпленка – 50 г, помидоры – 50 г, масло сливочное – 40 г, лук репчатый – 25 г, шафран – 0,5 г, соль по вкусу.

Мясо цыпленка и свиную корейку нарезают мелкими кубиками, кладут в казан с нагретым сливочным маслом и обжаривают. Добавляют нарезанную мелкими кубиками ветчину, измельченный репчатый лук. Когда лук подрумянится, добавляют очищенные от кожицы и семян и мелко нарезанные помидоры, шафран и заливают горячей водой. Варят на слабом огне до

готовности мяса, затем кладут хорошо промытый рис, заливают бульоном, солят, перемешивают, доводят до кипения, накрывают кастрюлю крышкой и ставят на 20-25 мин в духовку.

Плов с копченой рыбой

Рис – 75 г, рыба холодного копчения – 75 г, молоко – 30 мл, масло топленое – 30 г, фасоль сухая мелкая – 25 г, яйцо – 1 шт., соль по вкусу.

Рис, сваренный в подсоленной воде почти до полной готовности, смешивают с вареной фасолью, поливают маслом и доводят до готовности в духовке.

Копченого кутума или жереха отваривают, отделяют кожу и кости, а кусочки мяса кладут на смазанную маслом сковороду или противень. Яйцо взбивают с молоком, заливают смесью рыбу и запекают в духовке.

Перед подачей к столу на блюдо или тарелку кладут рис с фасолью, а рядом с ними – запеченную рыбу.

Плов из трепангов

Вода горячая – 500 мл, рис – 200 г, морковь – 200 г, трепанги – 120 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, мука – 60 г, соль и перец по вкусу.

Трепанги отваривают в подсоленной воде и измельчают. Морковь и лук шинкуют и обжаривают в масле с мукой. Овощи и трепанги кладут в горшок или большой сотейник, добавляют соль, перец, рис, горячую воду, перемешивают и варят до загустения. После этого емкость накрывают крышкой и тушат в духовке 40-50 мин. Подают к столу с репчатым луком, нарезанным кольцами.

Балыг-плов

Рыба свежая – 200 г, рис – 150 г, масло топленое – 50 г, изюм – 25 г, лук репчатый – 25 г, кизил – 20 г, шафран – 0,1 г, соль и перец по вкусу.

Рыбу (сазан, карп, осетр) чистят, потрошат, промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат и обжаривают на сковороде в масле. Добавляют изюм, кизил, пассерованный репчатый лук, шафран и доводят на слабом огне до готовности.

Рис отваривают и откидывают на сито; часть его окрашивают настоем шафрана. Перекладывают его в казан, в середину помещают рыбу с припущенными фруктами, закрывают крышкой и доводят до готовности в течение 5-10 мин.

Перед подачей к столу на тарелку укладывают горкой плов, сверху – рыбу с фруктами и поливают маслом.

Плов по-китайски с креветками

Креветки – 250 г, рис отварной охлажденный – 200 г, перец болгарский зеленый – 100 г, масло топленое – 50 г, соус соевый –

30 г, лук репчатый – 50 г, зелень, соль.

Креветки очищают от панциря, ошпаривают кипятком. Лук вместе с зеленью мелко нарезают. Перец моют, удаляют семена и нарезают тонкими ломтиками.

На горячую сковороду с маслом выкладывают лук и креветки, солят и слегка обжаривают. Затем добавляют зеленый перец и заливают соевым соусом, кладут туда рис и, помешивая, хорошо нагревают.

Перед подачей к столу плов можно посыпать вареным яйцом, нарезанным соломкой.

Плов с сеvрюгой

Вода – 200 мл, сеvрюга – 120 г, рис – 100 г, гранат – 60 г, масло сливочное – 30 г, сахар – 20 г, соль.

Свежую сеvрюгу очищают от кожи, вынимают кости и внутренности, нарезают порционными кусками, ошпаривают кипятком и промывают. Рис варят до полуготовности в подсоленной воде, затем на дно сотейника кладут ровным слоем половину риса, на него сверху – куски подготовленной рыбы, солят, засыпают их оставшимся рисом, поливают растопленным сливочным маслом и доводят до готовности в духовке.

Перед подачей к столу кусок рыбы кладут на тарелку, засыпают рисом. Отдельно подают компот, сваренный из граната и сахара.

Аш по-туркменски

Вода – 250 мл, филе рыбное – 200 г, масло кунжутное – 120 г, лук репчатый – 100 г, морковь – 100 г, рис – 100 г, сок гранатовый – 30 мл, семена фенхеля или ажгона – 1 г, шафран – 0,1 г, лист лавровый – 3 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец душистый горошком и перец черный молотый по вкусу.

Рыбу варят до готовности. Половину репчатого лука обжаривают в разогретом кунжутном масле, добавляют нарезанную тонкой соломкой морковь, вливают процеженный рыбный бульон, доводят до кипения, сразу же всыпают предварительно промытый в холодной воде и замоченный на 30 мин в горячей воде рис, солят. Варят его в открытом казане на умеренном огне до тех пор, пока весь бульон не выкипит. После этого заправляют аш пряностями, перемешивают рис, закрывают крышкой и ставят упревать на очень слабый огонь на 20 мин.

Перед подачей к столу выкладывают аш в глубокую тарелку и поливают кислым гранатовым соком. Отдельно подают рыбу и зелень петрушки и укропа.

Плов из кальмаров

Кальмары – 400 г, рис – 100 г, морковь – 70 г, масло растительное – 50 мл, лук репчатый – 30 г, соль по вкусу.

Кальмары чистят и промывают, затем слегка отбивают, нарезают кусочками и обжаривают с измельченным луком и морковью, нарезанной соломкой.

После этого кальмары кладут в кастрюлю и перемешивают с рисом, сваренным до полуготовности. Добавляют соль, масло, воду, закрывают крышкой и тушат в духовке 30-40 мин.

Плов из раков

Вода – 2500—3000 мл, масло растительное – 150 мл, рис – 100 г, раки – 9 шт., чеснок – 3 зубчика, лист лавровый – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Раков моют в нескольких водах, опускают в подсоленный кипяток и варят 5-10 мин с добавлением чеснока, лаврового листа, измельченной зелени петрушки. Когда раки остынут, их очищают, отделяют шейки и толстые части клешней от панциря, удаляют желудки и камешки, если они есть. Оставляют несколько скорлупок и наполняют их рисом (они послужат гарниром к плову), а остальные скорлупки толкут в ступке.

Нагревают в кастрюле растительное масло, кладут туда толченые скорлупки и, как только они начнут подрумяниваться, вливают отвар, в котором варились раки, кипятят 5-10 мин и процеживают через мелкое сито.

В кастрюлю с разогретым растительным маслом кладут перебранный и промытый рис. Когда он немного подрумянится, вливают отвар, в котором варились раковые скорлупки. Ставят кастрюлю на 20-30 мин в разогретую духовку и не перемешивают. Когда рис будет готов, кладут в него мясо из клешней и часть шеек, перемешивают и добавляют перец.

Перед подачей к столу плов выкладывают горкой на блюдо, обкладывают оставшимися шейками и наполненными рисом скорлупками.

Плов из мидий по-румынски

Мидии – 150 г, лук репчатый – 100 г, рис – 100 г, масло сливочное (или растительное) – 20 г, томат-пюре – 10 г, чеснок – 5 г, лист лавровый – 1 шт., соль и перец черный горошком по вкусу.

Мидии тщательно промывают, чтобы в них не осталось песка, кладут в кастрюлю, добавляют нарезанный репчатый лук, лавровый лист, черный перец горошком, чеснок, заливают водой, солят и варят 10-15 мин на сильном огне под крышкой, затем немного остужают и вынимают из раковин.

Измельченный репчатый лук и перебранный, промытый и хорошо высушенный рис слегка обжаривают на сливочном или растительном масле, заливают отваром, добавляют томат-пюре, солят по вкусу, посыпают черным молотым перцем и ставят в

духовку на 20-30 мин. Когда рис будет почти готов, кладут мидии.

Выкладывают плов на блюдо и подают в горячем виде.

Плов из морского гребешка

Мясо морского гребешка – 150 г, рис – 90 г, морковь – 75 г, лук репчатый – 75 г, паста томатная – 25 г, масло топленое – 40 г, помидоры свежие – 100 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Мясо морского гребешка нарезают кубиками, солят и слегка обжаривают. Добавляют нашинкованный репчатый лук, нарезанную кубиками морковь, томатную пасту и жарят еще в течение 5-10 мин.

Рис варят до полуготовности. Продукты перемешивают, добавляют 1/4 стакана кипятка, соль, перец, в закрытой емкости доводят до готовности на небольшом огне.

Подают со свежими помидорами и зеленью петрушки.

Плов по-филиппински

Вода – 800 мл, рис – 400 г, рыба морская – 300 г, банан – 250—300 г, йогурт – 200 г, почки гвоздики – 3 шт., ананас – 2 ломтика, лимон – 1 шт., соль и перец черный горошком по вкусу.

В подсоленной воде отваривают рис. Из марли делают небольшой мешочек, куда кладут гвоздику, горошины перца, и опускают его в кастрюлю с рисом. Когда рис будет готов, выкладывают его на блюдо, немного остужают и сверху размещают кусочки отварной рыбы, ломтики банана и ананаса. Все это сбрызгивают соком, выдавленным из лимона. После этого поливают плов йогуртом и дают немного постоять.

Плов из крабов

Вода или бульон рыбный – 200 мл, крабы – 100 г, рис – 80 г, масло сливочное – 40 г, морковь – 20 г, лук репчатый – 20 г, соль.

Крабы моют, удаляют роговидные пластинки, слегка обжаривают на сливочном масле и перемешивают с отварным рассыпчатым рисом. Затем добавляют пассерованные морковь, репчатый лук, немного воды или бульона, солят и тушат все на слабом огне в течение 20-25 мин.

Плов «Индонезийский»

Вода – 500 мл, замороженные хвосты лангустов или раков – 400 г, бананы – 200—400 г, паста томатная – 50 г, рис – 200 г, помидоры – 200 г, листья салата зеленые – 100 г, майонез – 60 г, масло растительное – 50 мл, сок лимонный – 30 мл, яйцо – 2 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Рис варят в подсоленной воде так, чтобы он получился рассыпчатым. Подготовленные хвосты лангустов или раков маринуют (маринад готовят из растительного масла, сока

лимона, соли, черного молотого перца).

Бананы разрезают вдоль и посыпают красным перцем. Рис кладут в мисочки, слегка прижимают и, как детский песочный куличик, переворачивают на выстланный зелеными салатными листьями поднос. В середине куличика делают углубление и вливают в него томатную пасту, смешанную с майонезом. Украшают хвостами лангустов или раков, дольками помидоров и бананов, а также половинками вареных яиц.

Плов с тушеными овощами

Вода – 200 мл, рис – 100 г, помидоры – 75 г, грибы белые (или шампиньоны) – 50 г, лук репчатый, перец болгарский, кабачки, баклажаны – по 40 г, масло сливочное, топленое или подсолнечное – 40 г, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, соль по вкусу.

В сковороде с нагретым растительным или животным маслом слегка пассеруют нарезанный дольками репчатый лук, затем добавляют разрезанный на 6-8 частей сладкий перец (без семян), нарезанные небольшими кусочками свежие белые грибы (или шампиньоны), кабачки и баклажаны, нарезанные кубиками размером 15-20 мм, помидоры (без семян), разрезанные на дольки, и немного измельченной зелени петрушки. Все это перемешивают, солят, закрывают сковороду крышкой и, периодически помешивая, тушат овощи до готовности.

Также можно готовить овощи для плова и в другом ассортименте или использовать только какой-либо один вид овощей.

Перед подачей к столу рассыпчатую рисовую кашу, заправленную маслом, кладут на тарелку, в центре риса делают углубление в виде воронки, которое заполняют тушеными овощами, и посыпают укропом.

Плов бухарский без мяса

Рис – 100 г, морковь – 80 г, изюм – 50 г, масло хлопковое – 40 мл, лук репчатый – 30 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Лук, нарезанный кольцами, и морковь, нарезанную соломкой, обжаривают в разогретом масле, затем добавляют воду и тушат до готовности. Рис, предварительно замоченный на 1-2 ч, выкладывают поверх лука и моркови, доливают воду так, чтобы она покрывала рис, солят. Когда рис впитает всю воду, казан накрывают крышкой и тушат 20-25 мин.

Перед подачей к столу плов посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Плов по-армянски

Вода – 1000 мл, рис – 500 г, масло топленое – 200 г, курага –

100 г, изюм – 100 г, чернослив – 100 г, мед – 50 г, миндаль – 50 г, соль по вкусу.

Рис тщательно промывают. В кастрюлю наливают воду, кладут в нее 100 г топленого масла, соль по вкусу, ставят на огонь. Когда вода закипит, всыпают рис и убавляют огонь. Пока рис варится, поджаривают в маленькой кастрюле на топленом масле курагу, изюм, чернослив и измельченный миндаль. Когда они станут мягкими, добавляют в них мед и горячую воду в таком количестве, чтобы она покрыла фрукты на 2-3 см, и кипятят 10 мин.

Готовый рис выкладывают горкой на блюдо и заливают горячим соусом с фруктами.

Сладкий плов Молоко – 500 мл, рис – 200 г, сахар – 100 г, мед – 100 г, изюм – 100 г, черешня (свежая или из компота) – 100 г, масло сливочное – 50 г, порошок ванилина, соль по вкусу.

В кипящее молоко кладут щепотку соли, очищенный и промытый рис, варят около 15 мин на умеренном огне, добавляют сахар, мед и варят до готовности риса.

Сняв кастрюлю с плиты, сразу же добавляют в рис сливочное масло, изюм, черешню, порошок ванилина. Слегка перемешивают и выкладывают в стеклянную емкость.

Когда плов остынет, разрезают его на куски. Подают на десерт.

Плов с помидорами и сыром

Вода – 200 мл, рис – 100 г, помидоры – 100 г, масло сливочное, топленое или подсолнечное – 100 г, сыр – 20 г, зелень – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Промытый рис варят в подсоленной воде до полуготовности, откидывают на сито и дают стечь отвару. Затем перекладывают рис в сотейник с растопленным животным или растительным маслом. Рис укладывают слоями попеременно со свежими помидорами, нарезанными дольками, поливая каждый слой маслом. Закрывают сотейник крышкой и ставят в жарочный шкаф на 30-40 мин. Перед подачей к столу плов посыпают тертым сыром и измельченной зеленью.

Плов с болгарским перцем

Бульон или вода – 200 мл, рис – 100 г, масло растительное – 30 мл, перец болгарский и помидоры – по 50 г, лук репчатый – 25 г, зелень – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Рис промывают в горячей воде и откидывают на сито. Когда вода полностью стечет, рис укладывают на противень слоем не более 2 см и подсушивают в жарочном шкафу. Затем поливают рис растительным маслом и, периодически помешивая, жарят до тех пор, пока он не приобретет желтоватый оттенок.

Поджаренный рис немного охлаждают, затем кладут в кипящий подсоленный мясной бульон или воду и варят на слабом огне. После того как каша начнет густеть, то есть в тот момент, когда рис почти полностью впитает жидкость, добавляют нарезанный небольшими кусочками сладкий перец, очищенный от семян, мелко нарезанный и пассерованный репчатый лук и дольки помидоров. Все аккуратно перемешивают, закрывают кастрюлю крышкой и ставят на 40-50 мин в духовку. Перед подачей к столу посыпают плов измельченной зеленью.

Плов можно приготовить и с консервированным перцем, а свежие помидоры заменить соответствующим количеством томатной пасты или томата-пюре.

Плов с изюмом

Рис – 100 г, изюм – 30 г, масло топленое и сливочное – по 20 г, соль по вкусу.

Рис, промытый в горячей воде, засыпают в подсоленную кипящую воду и варят до полуготовности. После этого откидывают рис на сито и промывают горячей водой. Когда жидкость стечет, кладут рис в казан, добавляют топленое масло, очищенный от веточек и тщательно промытый изюм (без косточек) и все перемешивают. Казан накрывают крышкой и ставят в духовку на 20-30 мин.

Подают к столу в горячем виде, предварительно полив сливочным маслом.

Плов «Овощной»

Вода – 200 мл, рис – 100 г, масло растительное – 40 г, лук репчатый – 45 г, морковь – 80 г, изюм – 50 г, зелень укропа или петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

В кипящую подсоленную воду засыпают промытый рис, нарезанные соломкой и пассерованные в растительном масле репчатый лук и морковь, вымытый изюм и варят, накрыв посуду крышкой, на слабом огне в течение 45-50 мин.

Перед подачей к столу посыпают плов зеленью петрушки или укропа.

Плов с сушеными фруктами и миндалем

Вода – 200 мл, рис – 100 г, масло топленое – 40 г, курага – 20 г, мед – 20 г, изюм – 15 г, чернослив – 15 г, миндаль (ядро) – 10 г, соль по вкусу.

Сушеные фрукты моют, миндаль ошпаривают кипятком, очищают от кожицы и разрезают каждый орех вдоль на три части. Подготовленные фрукты и миндаль слегка обжаривают на топленом масле, после чего добавляют мед и столько воды, чтобы она только покрывала продукты, и варят, как компот, на слабом огне в течение 15-20 мин.

Рис варят в подсоленной воде до полуготовности, откидывают на сито, охлаждают под струей холодной воды.

Когда вода полностью стечет, кладут рис в сотейник, поливают топленным маслом и перемешивают. После этого сотейник с рисом помещают в духовку и доводят до готовности.

Перед подачей к столу на блюдо или тарелку кладут готовый рис, фрукты, орехи и поливают его фруктовым компотом.

Плов с айвой

Вода – 200 мл, рис – 100 г, морковь – 80 г, айва – 70 г, изюм – 50 г, масло растительное – 40 мл, лук репчатый – 40 г, зелень – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Мелко нарубленный лук и нарезанную мелкими кубиками морковь пассеруют на растительном масле. Изюм перебирают и моют, айву моют, измельчают. Отваренный в воде рис смешивают с подготовленным луком, морковью, изюмом и айвой, кладут в казан, солят, закрывают крышкой и ставят в духовку на 20-30 мин.

Перед подачей к столу горячий плов кладут горкой на тарелку или в миску, поливают маслом и посыпают зеленью петрушки или укропа.

Плов с плодами шиповника

Вода – 200 мл, простокваша – 150—200 мл, рис – 100 г, плоды шиповника сушеные очищенные – 10 г (или свежие – 50 г), орехи грецкие (ядро) – 20 г, масло топленое или сливочное – 20 г, сахар – 10 г, соль по вкусу.

Свежие или сушеные плоды красного шиповника очищают от семян, моют в теплой воде и измельчают. Затем откидывают на сито и дают стечь воде. Ядра грецких орехов рубят и смешивают с шиповником.

Промытый рис засыпают в кипящую подсоленную воду и варят на слабом огне до тех пор, пока рис не впитает всю жидкость. После этого добавляют в кашу шиповник с орехами, топленое или сливочное масло, солят, тщательно перемешивают, закрывают емкость крышкой и варят плов до готовности на слабом огне или в жарочном шкафу. Подают к столу в глубоком блюде или на тарелке. Отдельно подают простоквашу и сахар.

Плов с укропом и омлетом

Вода или бульон мясной – 200 мл, рис – 100 г, масло топленое – 30 г, укроп – 30 г, молоко – 20 мл, яйцо – 1 шт., соль по вкусу.

Веточки свежего укропа без грубых стеблей промывают в воде, измельчают и погружают в кипящую воду на 1-2 мин, после чего откидывают на сито.

В кипящую подсоленную воду или мясной бульон кладут

подготовленный укроп, топленое масло, промытый рис и варят на слабом огне в закрытой кастрюле до готовности. Из молока, яиц и соли готовят омлет.

Перед подачей к столу плов кладут на блюдо или тарелку, а на него – готовый омлет.

Плов с тыквой и фруктами

Вода – 200 мл, тыква – 150 г, рис – 100 г, масло или маргарин сливочные – 30 г, яблоки и айва – по 30 г, изюм – 20 г, зелень петрушки или укропа – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Тщательно перебранный и хорошо промытый рис кладут в теплую подсоленную воду на 1,5-2 ч. Затем откидывают на сито и дают стечь жидкости.

Тыкву, айву и яблоки, очищенные от кожицы и семян, нарезают кубиками размером 1 см, а 1/4 часть тыквы – широкими ломтями, которые укладывают в один слой на дно сотейника, предварительно смазанного маслом или маргарином.

На слой тыквы насыпают рис, смесь из тыквы, яблок, айвы и изюма, потом снова рис, а на него – тыкву и фрукты. Таким образом заполняют сотейник на 3/4 его высоты, поливают растопленным сливочным маслом или маргарином, заливают подсоленной горячей водой так, чтобы продукты были только покрыты жидкостью.

После этого закрывают сотейник крышкой и тушат на слабом огне в течение примерно 40 мин.

Перед подачей к столу кладут плов в глубокое блюдо или на тарелку, поливают растопленным маслом или маргарином и посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.

Плов с грибами и помидорами

Рис – 100 г, вода – 200 мл, помидоры – 100 г, грибы – 75 г, масло сливочное, топленое или подсолнечное – 25 г, соль по вкусу.

Очищенные и промытые свежие грибы (белые, шампиньоны, подберезовики и пр.) нарезают мелкими кубиками по 5-7 мм и обжаривают на топленом, сливочном или подсолнечном масле. Затем добавляют к ним мелко нарезанные помидоры и доливают воду. Когда вода закипит, добавляют соль, масло, засыпают промытый в горячей воде рис и варят до готовности риса.

Плов выкладывают горкой на плоское блюдо и подают к столу.

Плов грибной с луком

Вода – 200 мл, рис – 100 г, грибы – 75 г, масло топленое, сливочное или подсолнечное – 25 г, лук репчатый – 30 г, соль и перец по вкусу.



Свежие грибы очищают, промывают и кладут в подсоленную кипящую воду на 10 мин. Затем их мелко нарезают и пассеруют в масле вместе с измельченным репчатым луком.

После этого луково-грибную смесь соединяют со сваренным до полуготовности рисом, добавляют оставшееся масло, закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Плов «Лесной»

Грибы свежие – 400 г (или сухие – 100 г), рис – 150 г, вода – 400 мл, лук репчатый – 70 г, масло растительное – 80 г, соль.

Подготовленные грибы шинкуют соломкой, укладывают на сковороду и тушат, не закрывая крышкой, до полного выпаривания жидкости. Затем добавляют лук, растительное масло, соль и жарят все в течение 5-6 мин.

Рис перебирают, промывают, замачивают на 1 ч в холодной воде, затем воду сливают. Обжаренные с луком грибы укладывают в кастрюлю, добавляют горячую воду и засыпают рис. Доводят плов до кипения, не перемешивая, затем закрывают крышкой, ставят в духовку и варят плов до готовности.

Плов «Ароматный»

Вода – 400 мл, грибы свежие – 400 г, рис – 150 г, лук репчатый – 70 г, морковь – 50 г, масло растительное – 80 мл, зелень – 0,5 пучка, соль.

Очищенные и промытые свежие грибы (белые, шампиньоны и др.) нарезают мелкими кубиками и обжаривают на масле вместе с луком и морковью.

В кипящую воду добавляют соль, поджаренные грибы, засыпают промытый в горячей воде рис и варят до готовности при

закрытой крышке. Перед подачей к столу посыпают плов измельченной зеленью.

Плов ванильный

Вода – 200 мл, рис – 100 г, изюм – 50 г, масло сливочное – 30 г, ванилин, соль по вкусу.

Рис перебирают, промывают и замачивают на 30-40 мин. После этого откидывают его на сито, подсушивают, затем немного прогревают на сливочном масле. Подготовленный рис кладут в кипящую воду, добавляют соль, ванилин, перебранный и промытый изюм и доводят до готовности.

Подают в горячем виде.

Шюйюд-плов

Рис – 150 г, масло топленое – 50 г, яйца – 2 шт., молоко – 30 мл, укроп – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Укроп перебирают, промывают в холодной воде, отваривают при закрытой крышке, затем измельчают.

Рис отваривают и откидывают на сито, смешивают его с укропом. Из яиц и молока готовят омлет и нарезают ромбиками.

Перед подачей к столу на тарелку выкладывают плов с укропом, сверху располагают кусочки омлета и поливают маслом.

Шешрянч-плов

Лук репчатый – 500 г, рис – 500 г, лук зеленый – 250 г, кизил – 200 г, масло сливочное – 150 г, масло растительное – 50 мл, яйца – 8 шт., чабрец, мята и эстрагон – 10 г, настой шафрана – 20 г, соль и перец по вкусу.

В эмалированную кастрюлю наливают слегка подсоленный кипяток, засыпают в него рис и варят до полуготовности, снимая с поверхности воды пену. Когда рис еще будет немного твердым, откидывают его на сито и промывают холодной кипяченой водой. После этого поливают рис растопленным сливочным маслом и ставят томиться.

Белки яиц отделяют от желтков и взбивают, а желтки оставляют целыми, не нарушая их оболочки.

В казане, глубокой сковороде или сотейнике нагревают растительное масло и 15-20 г сливочного, засыпают мелко нарезанный лук, жарят его в течение 10 мин, добавляют пюре из предварительно замоченного и протертого кизила, все перемешивают и обжаривают еще примерно 5-7 мин (почти до готовности). После этого убавляют огонь до слабого, несколько раз пропитывают луково-кизилковую массу взбитыми белками (намазывая их на поверхность луковой смеси), начиная от краев казана и двигаясь к его центру. В центре этой смеси толкушкой или деревянной ложкой делают лунки, выливают в них желтки, посыпают блюдо предварительно подготовленной смесью

измельченных пряностей, солят, перчат и дают желткам немного запечься.

Готовый рис выкладывают ровным слоем на круглое блюдо, соответствующее по окружности величине сковороды, и осторожно кладут на него целиком луково-кизилковую смесь.

Плов с хасибом

Хасиб – 300 г, рис – 250 г, морковь – 200 г, жир говяжий – 100 г, лук репчатый – 100 г, соль и перец по вкусу.

Морковь, нарезанную соломкой, и нашинкованный лук обжаривают в жире до золотистого цвета. Затем добавляют соль, перец, немного воды и тушат в течение 5 мин.

После этого кладут предварительно замоченный рис, добавляют 2 стакана воды и варят до полного испарения жидкости. Затем рис собирают горкой в середине казана, укладывают вокруг него отварной хасиб и доводят до готовности на слабом огне.

К столу плов подают, уложив на блюдо горкой и разложив вокруг него кусочки хасиба.

Плов с лимоном

Баранина – 300 г, морковь – 200 г, рис – 200 г, сало баранье – 70 г, лук репчатый – 70 г, горох – 30 г, лимон – 1 шт., соль и перец красный молотый по вкусу.

Баранье сало нагревают в казане на сильном огне, кладут в него нарезанный кольцами лук и жарят 2-3 мин, после чего добавляют мясо, нарезанное порционными кусками, и жарят его до образования золотистой корочки. После этого добавляют нарезанную соломкой морковь, предварительно замоченный горох, соль и перец и жарят до готовности.

Лимон очищают от кожуры, нарезают кружочками и укладывают в керамические горшочки, после чего туда же кладут мясо и овощи, добавляют предварительно замоченный рис, доливают воду и ставят горшочки в разо-гретую до 200° С духовку. Плов готовят 20-30 мин.

Рис с курицей и сладким перцем

Рис – 300 г, грудки куриные – 250 г, перец сладкий – 100 г, масло ореховое или кукурузное – 30 г, лук репчатый – 30 г, сахар – 10 г, помидор – 1 шт., яйцо – 2 шт., чеснок – 2 зубчика, лук зеленый – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Куриные грудки нарезают ломтиками толщиной 1 см, солят, кладут в разогретое масло вместе с мелко нарубленным чесноком и обжаривают, после чего добавляют репчатый лук, сладкий перец, помидор и яйца, тщательно перемешивают, добавляют предварительно отваренный и промытый рис и доводят до готовности на слабом огне.

К столу плов подают с мелко нарезанным зеленым луком.

Плов с чечевицей и финиками

Чечевица – 400 г, фарш из говядины или баранины – 400 г, рис – 350 г, изюм – 120 г, финики – 100 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 г, шафран, соль и перец по вкусу.

Рис замачивают в воде на 3-4 ч, затем варят в подсоленной воде до полуготовности, откидывают на сито и промывают. Лук, нарезанный кольцами, обжаривают в масле до золотистого цвета, после этого к нему добавляют фарш, солят, перчат и обжаривают вместе с луком. Через 10 мин к мясу доливают 1 стакан горячей воды и тушат на среднем огне.

Незадолго до готовности шафран смешивают с небольшим количеством воды и добавляют к рису.

Плов с курицей и вишней

Вишня или черешня – 800 г, рис – 500 г, курица – 400 г, сахар – 300 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 60 г, масло сливочное – 30 г, шафран, соль и перец по вкусу.

Вишню или черешню промывают, удаляют косточки, укладывают в кастрюлю, добавляют сахар и ставят на огонь. После того как сироп закипит, огонь убавляют и варят 15-20 мин. Затем кастрюлю с вишней снимают с огня, сливают лишний сироп и охлаждают.

Курицу моют, нарезают на кусочки, укладывают в казан, добавляют очищенный и нарезанный кольцами лук, соль, перец, 1 стакан горячей воды и тушат 20-25 мин на среднем огне. Когда курица приготовится, вынимают ее и удаляют кости, а бульон процеживают и переливают в отдельную емкость.

Рис промывают и варят в подсоленной воде до мягкости. В казан вливают 0,5 стакана горячей воды, растительное масло, затем всыпают половину риса, сверху кладут вишню, перемешивают, кладут еще слой риса, затем кусочки курицы и накрывают все оставшимся рисом, придав ему форму горки.

Растопленное сливочное масло смешивают с вишневым сиропом и куриным бульоном, поливают этой смесью плов, накрывают казан крышкой и ставят в разогретую духовку на 40-50 мин.

Перед подачей к столу часть риса из плова окрашивают раствором шафрана и посыпают им плов.

Шилаплави по-грузински

Баранина жирная – 500 г, рис – 250 г, тмин, соль и перец по вкусу.

Баранину нарезают небольшими кусочками, солят и оставляют на 30 мин в закрытой емкости. В это время в кастрюлю наливают воду, доводят до кипения, кладут туда подготовленную

баранину (вода при этом должна только немного прикрывать мясо) и варят ее до полуготовности, снимая образующуюся пену. После этого в кастрюлю кладут предварительно промытый рис и варят до готовности. После того как плов будет сварен, в него добавляют перец и тмин.

Шилаплави с зеленью

Баранина – 500 г, рис – 200 г, сало курдючное – 100 г, лук репчатый – 100 г, зелень кинзы и петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Баранину нарезают небольшими кусочками, кладут в казан и тушат до полуготовности. После этого добавляют мелко нарезанное курдючное сало, нарубленный репчатый лук, нарезанную зелень кинзы и петрушки и все вместе снова тушат. Потом добавляют предварительно замоченный в воде рис, солят, вливают столько воды, чтобы она покрывала содержимое кастрюли, и варят до готовности. К столу плов подают, уложив горкой на широкое блюдо.

Плов чесночный

Рис – 200 г, баранина – 150 г, лук репчатый – 100 г, морковь – 100 г, масло растительное – 50 г, чеснок – 2 головки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Рис перебирают и замачивают на 1,5-2 ч в подсоленной воде. Баранину нарезают мелкими кусочками. В казане разогревают растительное масло, кладут кусочки баранины и обжаривают их до образования золотистой корочки. Добавляют нашинкованную морковь и нарезанный тонкими кольцами лук и жарят еще 15-20 мин. Затем все заливают горячей водой и тушат 20-25 мин на небольшом огне. Засыпают в казан промытый рис, набухший в воде, добавляют соль и перец. Чеснок обдают кипятком, очищают, срезают кончик каждого зубчика и кладут на рис, немного вдавив их. Затем казан накрывают крышкой и держат на слабом огне 20-25 мин. Когда плов будет готов, чеснок вынимают и раскладывают по краю блюда, вокруг горки плова.

Плов по-бухарски с черносливом и зирой

Баранина – 300 г, рис – 200 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 100 г, чернослив – 100 г, изюм – 50 г, сало курдючное – 50 г, зира, соль и перец красный молотый по вкусу.

Баранину нарезают крупными кусками, отваривают и вынимают из кастрюли. В кипящий бульон кладут рис, соль, перец, нарезанные соломкой и пассерованные морковь, репчатый лук. Незадолго до готовности добавляют изюм и чернослив. Когда рис сварится, добавляют растопленное горячее курдючное сало, зиру и размешивают. Плов подают, уложив рядами рис и вареное мясо, нарезанное тонкими ломтиками.

Плов из индейки по-азербайджански

Филе индейки – 500 г, рис – 300 г, масло топленое – 150 г, алыча сушеная 100 г, каштаны – 50 г, изюм – 50 г, лук репчатый – 50 г, шафран, тмин, соль и перец красный молотый по вкусу.

Мясо индейки варят до готовности в подсоленной воде, бульон сливают, а мясо нарезают на порционные кусочки. Рис промывают, отваривают в бульоне и заправляют топленым маслом. Каштаны, алычу, изюм обжаривают на масле, добавляют пассерованный лук, перец и тмин. Готовый плов поливают настойкой шафрана.

При подаче к столу плов выкладывают на тарелку горкой, а сверху располагают кусочки индейки, тушеные фрукты и поливают маслом.

Гиймя-плов

Баранина – 300 г, рис – 200 г, масло топленое – 50 г, лук репчатый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Для лепешки (казмага): мука – 200 г, яйцо – 1 шт.

В казан наливают 2 стакана воды, добавляют промытый рис и варят на слабом огне до полуготовности, а затем перекладывают его в другую емкость. Муку насыпают холмиком на стол, делают в нем углубление и выливают туда яйцо. Замешивают тесто, которое затем раскатывают тонким слоем. В емкости с толстым дном растапливают масло, кладут на масло лепешку, сверху насыпают полусваренный рис и тушат на слабом огне до готовности.

Баранину пропускают через мясорубку или мелко рубят, смешивают с нашинкованным репчатым луком, добавляют соль и перец и обжаривают на топленом масле.

Перед подачей к столу рис выкладывают горкой в центр блюда, украшают казмагом (лепешкой), а сверху укладывают жареный фарш.

Ширин-плов

Рис – 200 г, курага – 100 г, масло топленое – 60 г, сахар – 60 г, изюм – 50 г.

Для лепешки (казмага): мука – 50 г, яйцо – 1 шт., соль по вкусу.

Рис перебирают, промывают и варят до полуготовности. На разогретой сковороде обжаривают в масле сухофрукты, добавляют сахар, смешивают их с рисом и тушат до готовности.

Муку просеивают и высыпают холмиком на стол, делают в холмике углубление, добавляют соль и выливают туда яйцо. Замешивают тесто и раскатывают тонким слоем. В казане растапливают масло, кладут на масло лепешку и обжаривают ее.

Готовый рис кладут горкой в центр блюда, сверху

укладывают корочки казмага (лепешки) и тушенные в масле сухофрукты.

Сабза-каурма

Филе баранины – 400 г, рис – 250 г, лук репчатый – 50 г, масло топленое – 50 г, сок незрелого винограда (абгора) – 50 мл, зелень шпината, щавеля, кинзы – 1 пучок, шафран, соль и перец по вкусу.

Для лепешки (казмага): мука – 30 г, яйцо – 1 шт., соль по вкусу.

Рис перебирают, промывают и варят с добавлением шафрана до полуготовности. Муку просеивают и высыплют холмиком на стол, делают в холмике углубление, добавляют соль и вливают туда яйцо. Замешивают тесто и раскатывают его тонким слоем. В казане растапливают масло, на масло кладут лепешку, сверху – рис и тушат его до готовности.

Баранину нарезают кусочками по 25-30 г, солят, посыпают перцем и обжаривают на топленом масле до образования румяной корочки. В конце жарки добавляют мелко нарезанный лук, пассеруют его вместе с мясом, потом добавляют шафран, мелко нарезанную зелень и все вместе тушат несколько минут. После тушения добавляют абгору, доводят плов до кипения и снимают с огня.

Готовый рис укладывают в центр блюда, сверху – кусочки мяса и казмага.

Плов с тыквой

Вода – 400 мл, тыква – 300 г, рис – 200 г, изюм без косточек – 50 г, мука – 50 г, масло топленое – 60 г, соль по вкусу.

Для лепешки (казмага): мука – 30 г, яйцо – 1 шт.

Рис перебирают, промывают и варят в подсоленной воде до полуготовности. Муку просеивают и насыпают холмиком на стол, делают в холмике углубление и выливают туда яйцо.

Замешивают тесто, раскатывают его тонким слоем. После этого в казане растапливают масло, кладут на него лепешку, сверху – рис и тушат его до готовности.

Тыкву очищают от кожуры и семян и нарезают кусочками. Каждый кусочек панируют в муке и обжаривают в масле с двух сторон.

Готовый рис укладывают в центр блюда, сверху кладут жареную тыкву и изюм.

Плов с омлетом и изюмом

Рис – 150 г, изюм без косточек – 70 г, масло топленое – 50 г, молоко – 30 г, яйцо – 2 шт., шафран, соль по вкусу.

Рис отваривают в подсоленной воде, затем смешивают его с промытым изюмом и шафраном и оставляют упревать. Яйца и

молоко смешивают, взбивают и жарят омлет.

Перед подачей к столу на тарелку кладут рис с изюмом, сверху – нарезанный ромбиками омлет и заливают плов маслом.

Сюдлю-плов

Молоко – 250 мл, кутум копченый – 200 г, рис – 100 г, изюм без косточек – 50 г, курага – 50 г, масло топленое – 40 г, финики без косточек – 25 г, сахар – 20 г, шафран, соль по вкусу.

Для лепешки (казмага): мука пшеничная – 20 г, яйцо – 1 шт.

Рис варят в молоке до полуготовности, добавляют сахар, соль, масло, настой шафрана и оставляют на 1 ч упревать. Затем рис разрыхляют шумовкой и засыпают в кастрюлю, на дно которой кладут лепешку, приготовленную из муки, яйца и воды, и 30-40 мин томят на медленном огне. Сушеные фрукты тушат в масле, кутум отваривают.

При подаче к столу на порционные тарелки горкой кладут рис, сбоку располагают подготовленные сухофрукты и кусочек лепешки. Отдельно подают отваренного кутума.

Мейвя-плов

Рис – 150 г, масло топленое – 50 г, изюм – 30 г, курага – 25 г, чернослив – 25 г.

Для лепешки (казмага): мука пшеничная – 25 г, яйцо – 1 шт., соль по вкусу.

Это блюдо готовят так же, как и сюдлю-плов, только рис варят в воде. Плов ставят упревать, добавив сухофрукты, тушенные в масле. При подаче к столу плов украшают сухофруктами, кусочками казмага и поливают маслом.

Тоюг-плов

Курица – 200 г, рис – 100 г, масло топленое – 50 г, изюм – 50 г, лук репчатый – 50 г, миндаль очищенный – 10 г, лавашана или кизил-ахта – 10 г, тмин, соль и перец по вкусу.

Курицу варят в подсоленной воде до готовности. Отдельно на масле припускают изюм, миндаль и кизил-ахта, добавляют пассерованный лук, перец и тмин.

Перед подачей к столу на тарелку выкладывают отварной рис, курицу, смесь из фруктов и специй и поливают топленным маслом.

Плов шамандаз

Рис – 150 г, лук репчатый – 100 г, масло топленое – 50 г, яйца – 2 шт., кислота лимонная – 0,1 г, сахар – 5 г, корица, соль по вкусу.

Лук пассеруют, добавляют лимонную кислоту и сахар, затем заливают его взбитыми яйцами и доводят яичницу до готовности. Рис отваривают в подсоленной воде. При подаче к столу на рис кладут яичницу, поливают растопленным маслом и посыпают

корицей.

Плов с кизилом

Баранина – 220 г, рис – 100 г, масло топленое – 50 г, лук репчатый – 40 г, изюм – 30 г, кизил – 20 г, каштаны – 30 г, шафран, корица, соль и перец по вкусу.

Для лепешки (казмага): мука – 50 г, яйцо – 1 шт.

Баранину пропускают через мясорубку вместе с луком, солят и обжаривают на масле. Промытые кизил и изюм, отваренные и очищенные каштаны обжаривают в масле отдельно и добавляют к фаршу. В полученную смесь доливают немного воды, кладут рис и доводят плов до готовности.

В муку добавляют яйцо, замешивают тесто и выпекают лепешку (казмаг). Перед подачей к столу на тарелку кладут готовый плов, сверху выкладывают фруктовую смесь с мясом и каштанами, казмаг, поливают маслом и посыпают корицей.

Плов хаш-дошама

Баранина – 250 г, рис – 150 г, тыква – 100 г, масло топленое – 70 г, каштаны – 30 г, изюм – 15 г, абрикосы сушеные – 15 г, сливы-альбухара сушеные – 15 г, соль и перец по вкусу.

Баранину нарезают из расчета 2-3 куса на порцию, солят и посыпают перцем. Изюм, сливы и абрикосы смешивают с очищенными каштанами и тушат в масле. После этого в кастрюлю кладут масло, тыкву, нарезанную ломтиками, кусочки баранины и подготовленные сухофрукты с каштанами. Рис варят до полуготовности, затем добавляют к мясу и сухофруктам и доводят плов до готовности.

При подаче к столу на тарелки горкой кладут рис, по бокам располагают баранину, сухофрукты с каштанами и тыкву, поливают маслом.

Плов с дичью

Дичь (фазан, куропатка или турач) – 350 г, рис – 150 г, абрикосы сушеные – 50 г, масло топленое – 40 г, изюм – 30 г, лук репчатый – 25 г, кизил – 20 г, соль по вкусу.

Дичь потрошат и варят до полуготовности. В пассерованный лук добавляют изюм, мелко нарезанные абрикосы, кизил и каштаны и начинают дичь этой смесью.

Рис отваривают в подсоленной воде, выкладывают в казан, фаршированную дичь заворачивают в чистую марлю, кладут на рис и тушат до готовности.

При подаче к столу на блюдо выкладывают рис, фаршированную дичь и поливают все маслом.

Так же можно приготовить плов с фаршированной курицей или индейкой.

Фисинджан

Курица – 250 г, рис – 150 г, бульон мясной – 50 г, масло топленое – 50 г, орехи грецкие очищенные – 50 г, зерна граната – 50 г, лук репчатый – 20 г, кислота лимонная – 2 г, корица, шафран, соль и перец по вкусу.

Обработанную курицу разрубают на куски, перчат, солят и обжаривают в масле. Раствор лимонной кислоты кипятят в сковороде и смешивают с толчеными грецкими орехами. К жареной курице добавляют пассерованный лук, бульон, грецкие орехи, зерна граната, корицу и тушат до готовности. Рис отваривают с шафраном в подсоленной воде.

При подаче к столу на тарелку горкой кладут рис, сбоку – фисинджан и поливают все маслом.

Этот плов можно приготовить из баранины или говядины. В этом случае мясо пропускают через мясорубку, а затем из фарша формируют небольшие шарики, тушат их в воде с добавлением масла и готовят так же, как фисинджан из курицы.

Гиймя-чихиртма

Баранина – 170 г, рис – 150 г, масло топленое – 50 г, лук репчатый – 30 г, яйцо – 2 шт., шафран, соль и перец по вкусу.

Из баранины делают фарш, солят, перчат, обжаривают, добавляют пассерованный лук, все заливают взбитыми яйцами и выпекают в духовке. Рис отваривают с добавлением шафрана.

При подаче к столу на тарелку кладут рис, сверху – мясо с яйцами и поливают маслом.

Плов по-дамасски

Баранина – 150 г, рис – 150 г, жир бараний – 50 г, лук репчатый – 30 г, паста томатная – 10 г, зелень – 0,5 пучка, мука – 5 г, корица, соль и перец красный молотый по вкусу.

Репчатый лук мелко рубят и обжаривают в бараньем жире, затем добавляют кусочки мяса, перемешивают, посыпают мукой и красным перцем, солят, добавляют воду, томатную пасту, нарезанную зелень и корицу, размешивают и тушат до готовности на слабом огне.

Рис отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито и слегка подсушивают. Перед подачей к столу мясо укладывают в центр блюда, а вокруг располагают рис.

Плов с кориандром и сладким перцем

Рис – 300 г, баранина – 200 г, говядина – 200 г, ребра бараньи – 200 г, сало курдючное топленое – 100 г, горох – 50 г, ревень – 50 г, помидоры – 50 г, алыча – 50 г, лук репчатый – 50 г, перец болгарский – 30 г, лук зеленый – 0,5 пучка, кориандр, соль и перец по вкусу.

Бараньи ребра обжаривают в топленом сале до образования золотистой корочки, оставшийся от жарки жир переливают в

казан. Туда же кладут предварительно замоченный рис, соль, перец и кориандр. Рис заливают водой и тушат до готовности.

Нарезанное порционными кусками мясо обжаривают в оставшемся топленом сале до образования золотистой корочки. Добавляют нарезанные полукольцами лук и болгарский перец, очищенные от кожицы помидоры и тушат в течение 5-7 мин. Затем кладут предварительно замоченный горох, вливают 2 стакана воды и варят 35-40 мин, после чего добавляют нарезанный кубиками ревен, половинки алычи (без косточек) и доводят до готовности.

Рис укладывают горкой на блюдо, на него – готовое мясо, горох и овощи, поливают получившимся соусом, посыпают измельченным зеленым луком и украшают помидорами, нарезанными кружочками.

Плов с фаршированными перепелами

Рис – 400 г, баранина – 200 г, масло оливковое – 10 мл, морковь – 100 г, лук репчатый – 100 г, зерна граната – 50 г, тушки перепелов – 3 шт., зелень кинзы – 1 пучок, яйцо – 1 шт., зира, соль и перец по вкусу.

Подготовленные тушки перепелов посыпают солью, смесью перца и зиры и оставляют в прохладном месте на 1,5 ч. Половину баранины и лука дважды пропускают через мясорубку, добавляют 0,5 пучка мелко нарезанной зелени кинзы, соль, яйцо и все тщательно перемешивают. Подготовленным фаршем начиняют тушки перепелов.

Лук обжаривают в оливковом масле до золотистого цвета, добавляют тонкие ломтики баранины, нарезанную соломкой морковь, немного воды и тушат 5-7 мин. Затем поверх баранины и лука укладывают фаршированных перепелов, заливают водой, доводят до кипения и варят на среднем огне примерно 50 мин. После этого в казан кладут предварительно подготовленный рис и, когда испарится вода, а рис станет мягким, убавляют огонь до минимума, плов собирают к середине казана горкой, делают в нем глубокие лунки и через 10 мин снимают плов с огня и оставляют на 10-15 мин в котле под крышкой, затем осторожно вынимают перепелов, плов перемешивают и выкладывают горкой на блюдо. Сверху кладут фаршированных перепелов, украсив их веточками кинзы и зернами граната.

Плов с курагой и сушеными яблоками

Рис – 400 г, масло растительное – 100 мл, морковь – 100 г, курага – 50 г, яблоки сушеные – 50 г, лук репчатый – 50 г, соль по вкусу.

Лук обжаривают в растительном масле до золотистого цвета, добавляют нарезанную соломкой морковь, вливают немного воды и тушат в течение 3 мин. Затем кладут предварительно замоченную курагу, яблоки, тушат еще 4-5 мин, после чего добавляют соль, предварительно замоченный рис, воду и тушат, пока рис не впитает всю воду. Потом огонь убавляют до минимума, плов собирают к середине казана горкой, делают в нем лунки, доводят до готовности. После этого оставляют его упревать на 20 мин в казане под крышкой, затем перемешивают, выкладывают горкой на блюдо и подают к столу.

Плов по-шадыбекски

Рис – 400 г, баранина – 300 г, жир бараний – 100 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 100 г, айва – 50 г, соль и перец по вкусу.

Лук нарезают кольцами, кладут его в разогретый бараний жир и обжаривают до золотистого цвета. Мясо нарезают ломтиками, добавляют его к луку и обжаривают до образования румяной корочки. Затем в казан кладут морковь, нарезанную кубиками, обжаривают в течение 5 мин, после чего добавляют соль, перец, доливают немного воды и тушат 1 ч.

Айву, нарезанную кубиками, смешивают с промытым рисом и укладывают ровным слоем в кастрюлю, вливают 3 стакана воды и варят на сильном огне до тех пор, пока вода не испарится. После этого кастрюлю с рисом накрывают крышкой и оставляют на 20 мин.

Готовый рис с айвой смешивают с мясом, морковью и луком, выкладывают горкой на блюдо и подают к столу.

Плов с фрикадельками

Рис – 400 г, морковь – 400 г, говядина – 200 г, жир говяжий – 100 г, лук репчатый – 100 г, яйцо – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарубленный лук (половину нормы), соль, перец, яйцо и тщательно перемешивают. Из получившегося фарша формируют фрикадельки.

Оставшийся лук нарезают кольцами, обжаривают в сильно разогретом говяжьем жире, затем добавляют к нему нарезанную соломкой морковь, вливают воду и тушат 3 мин. Затем опускают фрикадельки и тушат на медленном огне 15 мин, после чего кладут предварительно замоченный рис, вливают воду и варят до готовности. Готовый плов оставляют упревать на 30 мин. Фрикадельки вынимают, плов перемешивают, выкладывают

горкой на блюдо, а фрикадельки укладывают вокруг.

Плов с рыбой и чесноком

Рис – 200 г, филе речной рыбы – 100 г, морковь – 50 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 3 зубчика, соль и перец по вкусу.

Филе рыбы посыпают солью, перцем, добавляют мелко нарезанный лук и чеснок и выдерживают 2 ч. Подготовленную рыбу обжаривают в разогретом растительном масле.

Морковь нарезают соломкой, укладывают на куски рыбы, добавляют воду и тушат 20-25 мин. После этого кладут в казан предварительно замоченный рис, доливают воду и тушат до готовности.

К столу подают, уложив рис горкой на блюдо, а сверху разместив кусочки рыбы.

Плов из говядины с укропом

Говядина – 200 г, рис – 200 г, сало баранье – 60 г, морковь – 50 г, лук репчатый – 50 г, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Сало нарезают кубиками и растапливают в казане, затем добавляют нарезанное порционными кусочками мясо, нашинкованный лук, натертую на крупной терке морковь и 0,5 пучка измельченной зелени укропа. Жарят все в течение 15-20 мин на среднем огне, затем кладут рис, добавляют немного воды и тушат 10 мин, после чего добавляют соль, перец, еще немного воды и тушат до готовности. Готовый плов накрывают крышкой и оставляют упревать на 20 мин, затем выкладывают горкой на блюдо, украшают оставшимися веточками укропа и подают к столу.

Плов пряный

Баранина – 200 г, рис – 200 г, морковь – 200 г, жир – 50 г, лук репчатый – 100 г, лимон – 1 шт., чеснок – 3 зубчика, зелень петрушки – 0,5 пучка, лист лавровый – 1 шт., чабрец – 1 веточка, розмарин – 1 веточка, кориандр молотый – 10 г, семена укропа – 10 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Баранину нарезают небольшими кусочками, укладывают в казан и обжаривают в разогретом жире до образования золотистой корочки, затем добавляют нарезанный кольцами лук, мелко нарезанную морковь, веточки розмарина и чабреца, лавровый лист, доливают 1 стакан воды и тушат на слабом огне в течение 20-25 мин.

Затем вынимают розмарин, лавровый лист и чабрец, добавляют кориандр, соль, перец и семена укропа.

В казан доливают 4 стакана воды, доводят до кипения, кладут промытый рис и варят 25-30 мин. Затем добавляют толченый

чеснок, накрывают кастрюлю крышкой и оставляют на 20 мин.

Готовый плов перемешивают, выкладывают горкой на блюдо, украшают измельченной зеленью петрушки, дольками лимона и подают к столу.

Плов луковый

Фарш мясной – 300 г, рис – 200 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 150 г, сало баранье – 70 г, масло топленое – 70 г, зерна граната – 30 г, барбарис – 5 г, чеснок – 2 зубчика, яйцо вареное – 1 шт., зелень кинзы – 1 пучок, уксус, соль и перец по вкусу.

В мясной фарш добавляют соль, перец, толченый чеснок и часть лука. Фарш перемешивают и разделяют на небольшие лепешки. В середину каждой лепешки кладут начинку из смеси рубленого яйца и мелко нарубленной зелени кинзы. Края лепешек защипывают. Получившиеся фрикадельки кладут в казан и обжаривают в топленом масле с обеих сторон.

На бараньем сале обжаривают еще часть лука, нарезанного полукольцами, и нарезанную соломкой морковь, затем добавляют к фрикаделькам. Доливают 4 стакана воды, доводят до кипения и добавляют предварительно замоченный рис. Через 5 мин кладут в казан барбарис и тушат плов на слабом огне до готовности. Затем аккуратно вынимают фрикадельки, а рис оставляют на 30 мин под крышкой.

Оставшийся лук нарезают кольцами, сбрызгивают уксусом и оставляют на 10 мин.

Рис выкладывают горкой на блюдо, посыпают измельченной зеленью кинзы, сверху помещают фрикадельки. По краям блюда раскладывают кольца лука и зерна граната.

Плов слоеный

Баранина – 200 г, рис – 200 г, морковь – 100 г, масло топленое – 50 г, сало курдючное – 50 г, масло сливочное – 30 г, лук репчатый – 30 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Рис отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Морковь нарезают крупной соломкой и обжаривают с нашинкованным луком в топленом масле. Мясо пропускают через мясорубку, добавляют в фарш соль, перец, перемешивают, формируют из него маленькие фрикадельки и жарят их в растопленном сале до готовности.

На большое блюдо выкладывают рис, поливают его растопленным сливочным маслом, сверху кладут фрикадельки, морковь и лук. Готовый плов подают к столу, украсив веточками петрушки.

Плов по-татарски

Баранина – 200 г, рис – 200 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 100 г, жир бараний – 50 г, горох – 50 г, соль, перец красный и черный молотый вкусу.

Баранину нарезают кусками средней величины, обжаривают в растопленном жире, добавляют измельченный лук, нарезанную соломкой морковь, вливают 0,5 стакана воды и тушат на среднем огне примерно 5-7 мин. Затем добавляют предварительно замоченный горох, соль, красный и черный перец, вливают 1 стакан воды и тушат 20-25 мин, после чего кладут рис, добавляют еще 2 стакана воды и тушат 15-20 мин. Готовый плов оставляют упревать на 30 мин, затем выкладывают горкой на блюдо и подают к столу.

Плов с хамсой

Хамса – 800 г, рис – 500 г, вода – 200 мл, масло сливочное – 200 г, лук репчатый – 100 г, мята сушеная – 50 г, фисташки – 30 г, изюм – 30 г, перец стручковый – 10 г, соль и перец по вкусу.

Рис промывают, заливают теплой водой на 1 ч, после чего сливают воду и еще раз промывают рис. Изюм кладут в теплую воду на 20 мин. Мелко нарезанный лук и фисташки обжаривают, затем добавляют к ним рис, доливают воду и тушат 2-3 мин. После этого к рису добавляют мяту и изюм, стручковый и черный перец, укроп, соль, перемешивают и тушат до полуготовности.

Затем выкладывают плов в казан на рыбу и ставят в разогретую до 160° С духовку на 30 мин. Готовый плов осторожно выкладывают на блюдо так, чтобы хамса оказалась сверху, и подают к столу.

Булгур-плов по-турецки

Крупа пшеничная (булгур) – 600 г, помидоры – 200 г, бульон мясной – 200 мл, масло сливочное – 100 г, лук репчатый – 100 г, перец зеленый сладкий – 100 г, соль и перец по вкусу.

Пшеничную крупу перебирают, промывают, сливают воду. Лук и помидоры нарезают кубиками, кладут лук в казан с разогретым сливочным маслом и обжаривают до золотистого цвета. Затем добавляют пшеничную крупу, соль, перец, воду и тушат, помешивая, около 5 мин.

Помидоры и мелко нарезанный сладкий перец соединяют, добавляют в плов, доливают бульон и тушат до готовности, накрыв крышкой. Готовый плов держат при закрытой крышке еще 10-15 мин, затем выкладывают на большое блюдо и подают к столу.

Ич-пилав

Печень баранья или куриная – 250 г, рис – 200 г, масло сливочное – 200 г, фисташки – 60 г, изюм – 60 г, лук репчатый – 30 г, сахар – 10 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец белый и

черный молотый по вкусу.

Рис перебирают и замачивают на 30 мин в горячей подсоленной воде. Затем 3-4 раза промывают холодной водой и сливают ее.

Лук очищают, шинкуют, изюм перебирают, промывают и замачивают на 20 мин в теплой воде. Фисташки обжаривают в разогретом сливочном масле, затем добавляют лук и также обжаривают. Если используется баранья печень, ее очищают от пленки и промывают, затем нарезают кубиками и добавляют к луку и фисташкам, затем закладывают рис, добавляют воду, соль, перец, сахар и изюм, накрывают крышкой и тушат до готовности на слабом огне. Когда плов будет готов, крышку снимают, накрывают его салфеткой, возвращают крышку на место и выдерживают 10-15 мин. После этого добавляют мелко нарезанную петрушку, плов перемешивают, выкладывают на блюдо и подают к столу.

Аш огурджалинский

Вода – 800 мл, баранина – 750 г, рис – 300 г, морковь – 200 г, урюк – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло кунжутное – 70 мл, семена ажгона – 20 г, зелень петрушки и укропа – 0,5 пучка, шафран, соль и перец красный молотый по вкусу.

Баранину нарезают кусками по 50-60 г и обжаривают в раскаленном масле, затем добавляют мелко нарезанный лук, морковь, нарезанную соломкой, и обжаривают; через 20-25 мин мясо вынимают, перекладывают в другую емкость и варят до готовности. После этого баранину вынимают, а полученный бульон выливают в казан с луком и морковью, затем засыпают туда рис, урюк, пряности и тушат, пока рис не впитает всю жидкость, затем накрывают казан крышкой и доводят плов до готовности на слабом огне. За 3-5 мин до готовности на рис сверху укладывают мясо и посыпают его мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Плов с редиской

Рис – 200 г, баранина – 150 г, морковь – 150 г, лук репчатый – 100 г, редиска с ботвой – 100 г, сало курдючное – 60 г, соль и специи по вкусу.

Сало нарезают и растапливают в казане, кладут туда мелко нарезанный лук и обжаривают до коричневого цвета, добавляют мясо, нарезанное маленькими кусочками, и жарят до образования румяной корочки.

Редиску небольшого размера промывают, срезают корешки, удаляют слишком крупные и грубые листья ботвы и укладывают поверх моркови ровным слоем. В казан доливают воду и тушат все на медленном огне 40-45 мин, после чего добавляют соль и

специи, ровным слоем укладывают промытый рис, осторожно делают в нем лунки и доводят до готовности на слабом огне. К столу подают с овощным салатом.

Плов с репой

Рис – 200 г, репа – 100 г, говядина – 100 г, лук репчатый – 100 г, жир говяжий или бараний – 60 г, сахар – 10 г, соль и перец по вкусу.

Лук мелко нарезают и обжаривают в растопленном жире до золотистого цвета. Репу промывают, чистят, режут соломкой, мясо нарезают ломтиками, все добавляют к луку и обжаривают. После этого добавляют соль, перец, сахар, доливают воду и тушат 40-45 мин. После этого ровным слоем укладывают рис, в случае необходимости доливают воду и доводят до готовности на медленном огне.

Плов с картофелем

Рис – 200 г, лук репчатый – 150 г, баранина или говядина – 100 г, картофель молодой – 100 г, масло растительное – 200 г, соль и перец по вкусу.

Мелкий картофель очищают от кожицы, промывают холодной водой и откидывают на сито. После того как стечет вода, его солят и обжаривают во фритюре до образования румяной корочки.

Лук измельчают, обжаривают до золотистой корочки, добавляют мясо, нарезанное мелкими кусочками, доливают воду и тушат до готовности. После этого в казан закладывают ровным слоем жареный картофель, затем рис, добавляют еще воды, соль и перец и тушат 30-40 мин.

Плов с бараниной, свиной и курицей

Рис – 100 г, вода или бульон – 200 мл, баранина – 150 г, свинина – 120 г, курица – 100 г, сало курдючное, или свиное топленое, или масло топленое – 30 г, лук репчатый – 30 г, соль и перец по вкусу.

Мясо и курицу нарезают кусочками весом по 30-50 г, посыпают солью, перцем и обжаривают на курдючном, свином топленом сале или топленом масле до образования поджаристой корочки.

Затем кладут в глубокий сотейник, заливают горячей водой или бульоном и доводят до кипения. В воду с мясом засыпают промытый рис, добавляют пассерованный лук и варят до загустения, изредка аккуратно помешивая. После этого сотейник закрывают крышкой и ставят в жарочный шкаф на 40-50 мин.

Плов с вареной говядиной

Вода или бульон – 300 мл, говядина – 200 г, рис – 100 г, морковь – 30 г, лук репчатый – 25 г, масло растительное – 20 г,

сало курдючное – 20 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Говядину промывают, очищают от пленок, варят целым куском до готовности и нарезают небольшими кубиками. Полученный при варке бульон процеживают, добавляют соль, курдючное сало, слегка поджаренные в растительном масле морковь и лук, доводят до кипения, засыпают промытый рис и варят до готовности. В горячий рис кладут кусочки горячей вареной говядины и перемешивают.

Готовый плов выкладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Плов с домашней колбасой

Рис – 200 г, морковь – 150 г, колбаса домашняя – 100 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 г, специи, соль по вкусу.

Растительное масло перекаливают в казане, добавляют нашинкованный лук, нарезанную соломкой морковь и пассеруют 3 мин. Затем укладывают поверх овощей сырую домашнюю колбасу, добавляют воду, так чтобы она слегка покрыла содержимое казана, накрывают крышкой и варят на небольшом огне 1 ч.

После этого в казан засыпают промытый рис, добавляют специи и соль, доливают воду и варят на сильном огне до готовности риса.

Готовый плов перемешивают, выкладывают на блюдо и подают к столу.

Плов с сомом

Рис – 200 г, филе сома – 100 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 г, чеснок – 2-3 зубчика, соль и перец душистый молотый по вкусу.

Филе сома нарезают брусочками весом 15 г, посыпают измельченными луком и чесноком, солью, душистым молотым перцем и оставляют на 1-2 ч. По истечении указанного времени кусочки рыбы обжаривают в растительном масле до образования золотистой корочки.

В отдельном казане раскаливают жир, пассеруют в нем оставшийся лук, добавляют нарезанную тонкой соломкой морковь, заливают водой так, чтобы она слегка покрывала овощи, и тушат 20-25 мин. Затем добавляют соль, засыпают промытый рис и варят до готовности.

Укладывают на рис жареную рыбу, накрывают крышкой, снимают с огня и выдерживают 30 мин. После этого перемешивают все ингредиенты, выкладывают плов на блюдо и подают к столу.

Плов из вермишели

Вермишель – 150 г, морковь – 150 г, баранина – 100 г, лук репчатый – 50 г, жир – 50 г, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками и обжаривают в казане на раскаленном жире до образования золотистой корочки. Затем добавляют нарезанную соломкой морковь, измельченный лук, наливают воду, так чтобы она слегка покрывала продукты, доводят до кипения, солят, перчат, накрывают крышкой и тушат 35-40 мин.

Вермишель отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито, добавляют в зирвак, перемешивают и готовят еще 5 мин.

Готовый плов выкладывают на блюдо горкой и подают к столу.

Плов из гречневой крупы

Крупа гречневая – 250 г, свинина – 100 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 50 г, жир – 50 г, масло топленое – 30 г, соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и обжаривают в кастрюле на раскаленном жире до образования золотистой корочки. Затем добавляют нарезанную соломкой морковь, измельченный лук, наливают воду, так чтобы она слегка покрывала продукты, доводят до кипения, солят, перчат, накрывают крышкой и тушат на небольшом огне до готовности.

Гречневую крупу жарят на сковороде в топленом масле 2-3 мин, перекладывают в кастрюлю с зирваком, добавляют горячую воду (она должна слегка покрывать крупу) и варят на небольшом огне 30 мин, периодически помешивая.

Готовый плов выкладывают на блюдо горкой и подают к столу.

Плов из маша

Рис – 300 г, маш – 100 г, баранина – 100 г, морковь – 100 г, масло растительное – 100 мл, лук репчатый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Маш моют и замачивают в холодной воде на 24 ч. Баранину промывают и нарезают небольшими кусочками. Растительное масло перекаливают, добавляют в него нашинкованный репчатый лук, нарезанную кубиками морковь и кусочки мяса. Заливают продукты водой, так чтобы она покрывала их на 1-2 см, доводят до кипения, солят, перчат и варят на небольшом огне 30-40 мин.

Рис промывают, смешивают с машем и засыпают в зирвак. Доливают необходимое количество воды, прибавляют огонь и варят до готовности риса. Затем накрывают емкость с пловом крышкой, снимают с огня и выдерживают 30-40 мин.

Готовый плов выкладывают горкой на блюдо и подают к столу.

Плов с черной фасолью

Баранина – 250 г, рис – 100 г, морковь – 100 г, фасоль черная – 50 г, лук репчатый – 100 г, бульон – 100 мл, масло топленое – 50 г, соль и перец по вкусу.

Баранину нарезают небольшими кусочками, обжаривают в казане в топленом масле с добавлением нашинкованного репчатого лука и нарезанной соломкой моркови, заливают бульоном, солят, добавляют перец и тушат до готовности.

Предварительно замоченную фасоль и промытый рис засыпают в казан, добавляют необходимое количество воды (так, чтобы она слегка покрывала продукты) и варят еще 30 мин.

Перед подачей к столу плов выкладывают горкой на блюдо, по краям укладывают мясо.

Плов по-узбекски с гарниром из лука

Для плова: рис – 200 г, баранина – 100 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 50 г, жир – 50 г, соль и перец по вкусу.

Для гарнира: лук репчатый – 150 г, сок гранатовый – 50 мл, зерна граната для украшения.

Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Жир растапливают в казане, добавляют нашинкованный лук, нарезанную соломкой морковь, кусочки мяса, соль и перец. Доливают небольшое количество воды, накрывают казан крышкой и тушат до полуготовности. Затем добавляют предварительно промытый и замоченный на 2-3 ч рис, заливают водой так, чтобы она слегка покрывала его, и тушат на небольшом огне до готовности.

Для гарнира нарезанный кольцами репчатый лук укладывают ровным слоем на готовый плов, накрывают казан крышкой, готовят на небольшом огне 4-5 мин, потом снимают с огня и дают плову настояться 20 мин.

Перед подачей к столу осторожно снимают слой лука, перемешивают содержимое казана, выкладывают горкой на блюдо, сверху кладут лук, поливают гранатовым соком и украшают зернами граната.

Плов по-намангански

Рис – 400 г, баранина или говядина жирная – 200 г, лук репчатый – 200 г, морковь – 200 г, жир – 100 г, перец болгарский – 4 шт., яйцо – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, пропускают через мясорубку, смешивают с мелко нарезанным луком, сырым яйцом, солью и перцем. Болгарские перцы моют, удаляют плодоножки и семена, заполняют подготовленным фаршем.

В казане растапливают жир, жарят в нем нашинкованный лук до золотисто-коричневого цвета, добавляют нарезанную соломкой

морковь и готовят еще 3-4 мин. Затем кладут в казан фаршированный болгарский перец, наливают воду, так чтобы она слегка покрывала его, и тушат на небольшом огне до полуготовности. После этого засыпают промытый рис, солят, добавляют немного воды и варят до тех пор, пока рис не впитает жидкость и не станет рассыпчатым.

Готовый рис горкой выкладывают на блюдо, по бокам кладут фаршированные перцы и подают к столу.

Плов со сморчками

Сморчки – 400 г, рис – 200 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 50 г, масло топленое – 50 г, соль и перец по вкусу.

Сморчки моют, нарезают небольшими кусочками и бланшируют в кипящей воде в течение 2-3 мин. В казане растапливают масло, пассеруют в нем нашинкованный лук, добавляют кусочки грибов и жарят 15-20 мин, периодически помешивая. Затем кладут в казан нарезанную соломкой морковь, солят, перчат, доливают воду, так чтобы она слегка покрывала продукты, и тушат 10 мин. После этого засыпают промытый рис и варят до готовности.

Перед подачей к столу плов перемешивают и выкладывают горкой на блюдо.

Плов со свеклой

Рис – 300 г, баранина – 150 г, свекла – 150 г, лук репчатый – 60 г, масло растительное – 50 мл, паста томатная – 20 г, соль и перец по вкусу.

Свеклу чистят, нарезают соломкой и варят в небольшом количестве воды 10-15 мин. Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками.

Нашинкованный лук пассеруют в казане на растительном масле, добавляют кусочки мяса, свеклу, томатную пасту, соль и перец. Жарят 5-7 мин, затем доливают воду, так чтобы она слегка покрывала продукты, и тушат до готовности мяса. После этого засыпают в зирвак промытый рис, при необходимости доливают еще немного воды и готовят плов до тех пор, пока рис не станет рассыпчатым.

Готовый плов перемешивают, выкладывают горкой на блюдо и подают к столу.

Плов по-кашкадарьински

Рис – 500 г, баранина – 500 г, морковь – 500 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 150 мл, кумин – 2 г, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают кусочками весом 30-40 г, добавляют измельченный лук (50 г), кумин, соль и перец. Все перемешивают и маринуют в прохладном месте 1-2 ч.

Растительное масло разогревают в казане, обжаривают нарезанный кольцами лук (100 г) и кусочки мяса до золотистой корочки, добавляют нарезанную соломкой морковь, заливают небольшим количеством воды и тушат до готовности моркови. Затем засыпают промытый рис, подливают воду, так чтобы она слегка закрывала его, и готовят до тех пор, пока рис не набухнет и не станет рассыпчатым. После этого собирают плов к середине казана, накрывают крышкой, снимают с огня и выдерживают 20-25 мин.

Готовый плов перемешивают, выкладывают горкой на блюдо и подают к столу.

Плов из джугары по-туркменски

Говядина – 500 г, зерна джугары – 250 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 70 г, чеснок – 4-5 зубчиков, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Зерна джугары перебирают, моют, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Говядину промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и жарят в казане в раскаленном растительном масле вместе с мелко нарезанными луком и чесноком до готовности.

Вареную джугару выкладывают горкой на блюдо, сверху кладут жареное мясо, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Палав с белугой

Белуга – 500 г, рис – 250 г, помидоры – 200 г, лук репчатый – 150 г, масло растительное – 100 мл, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Белугу промывают, снимают кожу, удаляют кости, нарезают кусочками весом 40-50 г и жарят в казане в раскаленном растительном масле до образования золотистой корочки. Затем добавляют нашинкованный лук, жарят еще 5 мин, после чего кладут в казан измельченные помидоры, солят, перчат, закладывают промытый рис и заливают водой так, чтобы она слегка покрывала продукты. Варят на небольшом огне до тех пор, пока рис полностью не впитает жидкость.

Готовый плов раскладывают по тарелкам, посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Плов с фруктами по-туркменски

Рис – 500 г, морковь – 500 г, лук репчатый – 200 г, масло растительное – 100 г, кишмиш – 50 г, яблоко – 1 шт., айва – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Лук и морковь чистят, нарезают соломкой и пассеруют в казане в раскаленном растительном масле. Затем добавляют

промытый кишмиш и фрукты, предварительно очищенные и нарезанные крупными дольками. Заливают продукты небольшим количеством воды, доводят до кипения, уменьшают огонь и тушат до полуготовности.

После этого засыпают в казан промытый рис, солят, перчат, подливают воду, так чтобы она слегка покрывала продукты, и варят до готовности.

Перед подачей к столу плов перемешивают и выкладывают горкой на блюдо.

Плов из джугары с кислым молоком

Говядина – 500 г, зерна джугары – 250 г, лук репчатый – 150 г, молоко кислое – 100 мл, масло растительное – 70 г, чеснок – 4-5 зубчиков, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Зерна джугары перебирают, моют, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Говядину промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и жарят в казане в раскаленном растительном масле вместе с мелко нарезанными луком и чесноком до готовности.

Вареную джугару выкладывают горкой на блюдо, сверху кладут жареное мясо, поливают кислым молоком, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу. Кислое молоко можно подать отдельно.

Плов с шафраном

Рис – 300 г, картофель – 300 г, масло сливочное – 200 г, масло растительное – 50 мл, шафран – 3 г, соль и перец по вкусу.

Рис промывают и замачивают в теплой воде с добавлением шафрана на 30 мин. Затем сливают воду, кладут рис в кастрюлю, заливают свежей водой, так чтобы она слегка покрывала его, и варят на небольшом огне. После того как жидкость испарится, добавляют растопленное сливочное масло, накрывают кастрюлю крышкой и тушат рис еще 20 мин.

Картофель чистят, нарезают кружочками и жарят на сковороде в растительном масле до готовности. Посыпают солью и перцем.

Готовый плов выкладывают горкой на блюдо, украшают жареным картофелем и подают к столу.

Плов из чечевицы

Рис – 300 г, чечевица – 150 г, баранина – 150 г, морковь – 100 г, масло растительное – 100 мл, лук репчатый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Чечевицу перебирают, моют и замачивают в холодной воде на 12 ч. Баранину промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Растительное масло перекаливают, добавляют в него нашинкованный репчатый лук, нарезанную

кубиками морковь и кусочки мяса. Заливают продукты водой, так чтобы она покрывала их на 1-2 см, доводят до кипения, солят, перчат и варят на небольшом огне 25-30 мин.

Рис промывают, смешивают с чечевицей и закладывают в казан. Доливают необходимое количество воды, прибавляют огонь и варят до готовности риса. Затем накрывают емкость с пловом крышкой, снимают с огня и выдерживают 25-30 мин.

Готовый плов выкладывают горкой на блюдо и подают к столу.

Плов со свиной и гранатовым соком

Рис – 200 г, свинина – 150 г, сало курдючное или масло топленое – 60 г, лук репчатый – 50 г, сок гранатовый – 60 г, зерна граната для украшения, соль и перец по вкусу.

Свинину промывают, нарезают мелкими кусочками, солят, перчат и обжаривают на курдючном сале или топленом масле.

После этого кладут мясо в кастрюлю, добавляют мелко нарезанный репчатый лук и гранатовый сок, немного воды или бульона и тушат до готовности мяса.

Перед подачей к столу на разогретое блюдо или тарелку выкладывают куски свинины с луком и соком, в котором они тушились, а рядом кладут вареный рис, политый топленым маслом или курдючным салом. Сверху плов посыпают гранатовыми зернами.

Плов с мясом кролика

Рис – 100 г, вода или бульон – 200 мл, мясо кролика – 120 г, сало свиное топленое – 30 г, томат-пюре – 30 г, лук репчатый – 30 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Мясо кролика промывают, нарезают кусочками весом по 30-50 г, посыпают солью, перцем и обжаривают на свином топленом сале до образования золотистой корочки.

Обжаренное мясо кладут в глубокий сотейник, добавляют томат-пюре, заливают горячей водой или бульоном и дают закипеть. В воду с мясом засыпают предварительно промытый рис, добавляют пассерованный лук и варят до загустения, изредка аккуратно помешивая. После этого сотейник закрывают крышкой и ставят в жарочный шкаф на 40-50 мин.

Готовый плов выкладывают горкой на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Плов из куриных потрохов и шампиньонов

Потроха куриные – 150 г, рис – 150 г, морковь – 50 г, жир куриный – 40 г, шампиньоны – 40 г, корень петрушки – 30 г, лук репчатый – 30 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Куриные потроха промывают, нарезают небольшими

кусочками, заливают холодной водой, доводят до кипения, солят и варят до полуготовности.

Морковь и корень петрушки нарезают соломкой и соединяют с потрохами. Мелко нарезанный репчатый лук пассеруют на жире в кастрюле с толстым дном, добавляют нарезанные шампиньоны и жарят 5-10 мин. Затем в кастрюлю кладут мелко нарубленную зелень петрушки, тщательно промытый рис и потроха с овощами. Все хорошо перемешивают, прогревают 2-3 мин, вливают бульон, в котором варились потроха, солят, доводят до кипения, перемешивают и тушат 30 мин на умеренном огне.

Когда рис будет готов, осторожно перемешивают плов, выкладывают горкой на блюдо, посыпают перцем и подают к столу.

Плов с уткой и алычой

Рис – 500 г, утка – 400 г, алыча – 400 г, сахар – 300 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 60 г, масло сливочное – 30 г, соль и перец по вкусу.

Алычу моют, удаляют косточки и припускают в небольшом количестве воды с добавлением сахара. Затем откидывают ее на сито и охлаждают.

Утку моют, нарезают кусочками весом 30-40 г, укладывают в кастрюлю, добавляют мелко нарезанный лук, соль, перец, заливают небольшим количеством воды и тушат 20-25 мин на среднем огне. Готовую утку вынимают, бульон процеживают.

Рис промывают, варят в подсоленной воде до полуготовности и откидывают на сито.

В кастрюлю вливают 100 мл горячей воды, растительное масло, затем кладут слой риса, смешанного с алычой, на него – кусочки утки, поливают растопленным сливочным маслом, смешанным с бульоном. Накрывают оставшимся рисом, закрывают кастрюлю крышкой и готовят на небольшом огне 30 мин.

Перед подачей к столу плов перемешивают и выкладывают горкой на блюдо.

Плов с фрикадельками из рыбы

Рис – 400 г, морковь – 400 г, филе сома или судака – 200 г, масло растительное – 100 г, лук репчатый – 100 г, яйцо – 1 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Филе сома или судака пропускают через мясорубку вместе с половиной репчатого лука, добавляют соль, перец, яйцо и тщательно перемешивают. Из получившегося фарша формируют фрикадельки.

Оставшийся лук нарезают кольцами, обжаривают в раскаленном растительном масле, затем добавляют нарезанную

соломкой морковь, вливают воду и тушат 2– 3 мин. После этого добавляют фрикадельки, закрывают крышкой и тушат на медленном огне в течение 10 мин. Засыпают предварительно промытый рис, доливают воду, так чтобы она слегка покрывала его, и варят до готовности.

Перед подачей к столу фрикадельки осторожно вынимают, плов перемешивают, выкладывают горкой на блюдо, а фрикадельки укладывают вокруг. Сверху плов посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки.



Плов тайский с курицей

Рис – 300 г, филе куриное – 250 г, ананасы консервированные – 100 г, лук репчатый – 50 г, масло ореховое – 50 г, чеснок – 1 зубчик, перец сладкий – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Куриное филе нарезают тонкими полосками, сладкий перец и лук шинкуют. Обжаривают все на сковороде в ореховом масле, добавляют измельченный чеснок, соль и перец.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Затем вареный рис укладывают горкой на блюдо, сверху кладут кусочки жареного куриного мяса с овощами, украшают ломтиками ананаса и подают к столу.

Джуджа-плов

Для гара: цыпленок – 600 г, курага – 200 г, изюм – 100 г, масло топленое – 100 г, корица, соль и перец по вкусу.

Для плова: рис – 300 г, масло сливочное – 50 г, настойка шафрана – 20 мл, соль по вкусу.

Тушку цыпленка промывают, рубят на небольшие кусочки,

натирают солью, перцем и корицей и оставляют на 15 мин. Затем жарят вместе с курагой и изюмом на сковороде в топленом масле до образования золотистой корочки и ставят в духовку на 5-7 мин.

В высокую кастрюлю наливают кипяток, сверху закрепляют полотняную салфетку, на которую выкладывают рис и половину нормы сливочного масла. Кастрюлю плотно закрывают крышкой, ставят на сильный огонь. Воду доливают по мере выкипания.

На готовый подсоленный рис, заправленный растопленным сливочным маслом и настойкой шафрана, выкладывают куски жареного цыпленка, изюм, курагу и подают плов к столу.

Плов с яичницей

Рис – 100 г, яйцо – 2 шт., масло топленое – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Рис промывают, варят до полуготовности в подсоленной воде и откидывают на сито. В кастрюле растапливают половину порции масла, вливают взбитые яйца, через 1-2 мин засыпают рис. Сверху блюдо поливают оставшимся маслом и доводят до готовности на умеренном огне.

Готовый плов выкладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Плов с тмином

Рис – 150 г, изюм – 60 г, масло топленое – 60 г, масло сливочное – 25 г, тмин – 15 г, сахар – 15 г, соль по вкусу.

Рис промывают, замачивают в соленой воде, варят до полуготовности и откидывают на сито. Тмин замачивают в воде и оставляют на 1 ч в теплом месте. Изюм промывают и обжаривают на сливочном масле с сахаром на умеренном огне. Замоченный тмин смешивают с рисом, перекладывают в кастрюлю, смазанную маслом, поливают горячим растопленным маслом, закрывают крышкой и доводят до готовности на слабом огне.

Готовый плов выкладывают на блюдо, украшают обжаренным изюмом и подают к столу.

Плов со свиной и овощами

Вода или бульон – 300 мл, свинина – 200 г, рис – 150 г, морковь – 130 г, перец болгарский – 100 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Рис промывают и замачивают в подсоленной воде на 3-4 ч. Свинину нарезают небольшими кусочками, посыпают солью, перцем и обжаривают в сильно нагретом растительном масле до образования поджаристой корочки.

К обжаренному мясу добавляют нарезанные соломкой репчатый лук, морковь, болгарский перец и жарят 5 мин.

Затем в мясо с овощами вливают воду или бульон, засыпают рис и варят на слабом огне в течение 40-50 мин.

Готовый плов перемешивают, выкладывают горкой на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Плов с курицей и яйцами

Рис – 150 г, филе куриное – 150 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 50 г, молоко – 50 мл, масло сливочное – 50 г, яйцо – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Куриное филе нарезают соломкой и обжаривают на сковороде в сливочном масле вместе с нарезанными соломкой морковью и репчатым луком. Полученную смесь солят и перчат.

Яйца взбивают с молоком, выливают в емкость с жареной курицей и запекают в предварительно разогретой духовке.

Рис промывают, варят в подсоленной воде до готовности, откидывают на сито и выкладывают горкой на блюдо. Сверху укладывают запеченное куриное мясо и подают к столу.

Плов рассыпчатый с чесноком

Рис – 200 г, масло сливочное – 50 г, чеснок – 2 зубчика, зелень базилика – 1 пучок, соль по вкусу.

Рис промывают и дают воде стечь. Чеснок измельчают и жарят в кастрюле на сливочном масле до золотистого цвета. Засыпают рис, перемешивают с чесноком и маслом, добавляют соль. Наливают воду так, чтобы она была на 1,5-2 см выше риса. Закрывают кастрюлю крышкой, доводят до кипения, затем уменьшают огонь и варят 20 мин.

Готовый плов выкладывают горкой на блюдо, посыпают измельченным базиликом и подают к столу.

Тухум-пловс «Тухум-плов»

Рис – 300 г, масло растительное – 100 г, лук репчатый – 100 г, яйцо – 4 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Растительное масло разогревают в казане, обжаривают в нем промытый рис вместе с измельченным луком (до золотисто-коричневого цвета). Затем наливают в казан воду, так чтобы она слегка покрывала рис, солят и тушат до готовности.

После этого делают в рисе углубления, выпускают в них сырые яйца, посыпают перцем, накрывают казан крышкой и готовят еще 6-8 мин.

Перед подачей к столу плов выкладывают на блюдо и украшают измельченной зеленью петрушки.

Софи-палавс «Софи-палав»

Баранина – 300 г, рис – 300 г, морковь – 250 г, лук репчатый – 100 г, масло кунжутное – 100 г, сало курдючное – 80 г, кишмиш – 50 г, корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., соль по вкусу.

Баранину промывают, нарезают кусочками весом 50-60 г и варят в подсоленной воде вместе с кореньями петрушки и сельдерея до готовности. Затем мясо вынимают, нарезают кусочками, бульон процеживают.

Морковь и лук нарезают соломкой, обжаривают в кунжутном масле, добавляют кишмиш, промытый рис, доливают мясной бульон и тушат на небольшом огне 20-25 мин.

После этого делают в рисе несколько лунок, заливают в них предварительно растопленное и сильно раскаленное курдючное сало. Накрывают казан крышкой и варят до готовности.

Перед подачей к столу плов перемешивают, выкладывают горкой на блюдо, сверху кладут кусочки мяса.

Плов иранский

Курица – 600 г, рис – 300 г, молоко кислое – 300 мл, масло сливочное – 100 г, лук репчатый – 100 г, миндаль – 50 г, фисташки – 50 г, чеснок – 2 зубчика, семена кинзы, мак, гвоздика, имбирь молотый, кардамон, шафран, соль по вкусу.

Курицу промывают и нарезают кусочками. Семена кинзы и мак растирают в ступке, добавляют соль, немного воды, перемешивают и натирают полученной массой кусочки курицы.

В казане растапливают сливочное масло, пассеруют в нем мелко нарезанные лук и чеснок, добавляют кусочки курицы, специи, вливают небольшое количество воды и тушат на небольшом огне до полуготовности.

Рис промывают, дают стечь воде, обжаривают в масле до золотистого цвета и выкладывают в казан. Все перемешивают, добавляют воду, так чтобы она слегка покрывала продукты, и варят до готовности.

Перед подачей к столу плов выкладывают горкой на блюдо и посыпают измельченными фисташками и миндалем. Отдельно подают кислое молоко.

Плов крестьянский «Плов крестьянский»

Бульон мясной – 200 мл, рис – 100 г, масло сливочное – 50 г, соль и перец по вкусу.

Рис промывают, заливают водой и замачивают на 1 ч. Затем откидывают на сито, дают воде стечь и обжаривают рис в сливочном масле до золотистого цвета.

Поджаренный рис перекладывают в кастрюлю, вливают бульон и доводят до кипения. После этого накрывают кастрюлю крышкой и ставят ее в разогретую духовку на 20-35 мин.

Готовый рис выкладывают на блюдо, солят, перчат и подают к столу.

Плов с копченым мясом

Рис – 250 г, мясо копченое – 100 г, шампиньоны – 100 г,

печень куриная – 100 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Рис промывают, обсушивают и обжаривают на сковороде без масла. В кастрюлю вливают растительное масло, сильно разогревают его, добавляют нарезанную кусочками куриную печень и нашинкованный репчатый лук, жарят 5 мин. Затем кладут в кастрюлю нарезанные кусочками шампиньоны, копченое мясо, обжаренный рис, заливают водой, так чтобы она слегка покрывала продукты, солят, перчат и варят на небольшом огне до готовности.

Перед подачей к столу плов осторожно перемешивают и выкладывают горкой на блюдо.

Плов с зеленым горошком

Рис – 200 г, горошек зеленый (свежий или замороженный) – 100 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, кардамон, тмин, корица, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Рис промывают, заливают холодной водой и оставляют на 1 ч. Лук мелко нарезают и жарят в растительном масле до золотистого цвета. Затем добавляют специи, соль, перец, рис, доливают воду, так чтобы она слегка покрывала продукты, и варят 20 мин. После этого добавляют зеленый горошек, перемешивают плов и варят до готовности.

Перед подачей к столу плов выкладывают горкой на блюдо и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Плов из красного риса с овощами

Рис красный – 250 г, бульон овощной – 200 мл, баклажаны – 100 г, перец сладкий – 50 г, фасоль стручковая – 50 г, масло растительное – 50 мл, корень сельдерея – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Рис промывают, варят до полуготовности и откидывают на сито. Перекладывают в кастрюлю, заливают овощным бульоном и варят на небольшом огне до готовности.

Баклажаны, сладкий перец и корень сельдерея нарезают маленькими кусочками и жарят на сковороде в растительном масле. Стручковую фасоль отваривают в подсоленной воде.

Готовый рис смешивают с овощами, солят и перчат. Плов выкладывают горкой на блюдо и подают к столу.

Адас-пилав

Рис – 200 г, чечевица – 100 г, масло растительное – 50 мл, пита – 1 шт., соль по вкусу.

Чечевицу моют и отваривают в подсоленной воде до полуготовности. Рис промывают и обжаривают на сковороде в растительном масле на небольшом огне.

Рис должен впитать в себя масло, но при этом остаться белым.

Затем в рис доливают воду, доводят до кипения, варят 5-6 мин, после чего откидывают на сито. На дно казана кладут питу (лепешку из пресного теста), сверху – рис, смешанный с чечевицей, накрывают казан крышкой и готовят на небольшом огне 30-45 мин.

Готовый плов солят, выкладывают горкой на блюдо и подают к столу. Отдельно можно приготовить подливу из мяса, курицы или овощей.

Плов по-пакистански

Рис – 150 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, имбирь молотый – 3 г, гвоздика – 2 шт., кардамон – 2 шт., корица, соль по вкусу.

Лук нарезают кольцами и пассеруют в растительном масле. Добавляют измельченный чеснок, имбирь и промытый рис. Обжаривают все до золотистого цвета, затем доливают воду, так чтобы она слегка покрывала рис, кладут гвоздику, кардамон, корицу и соль. Варят на небольшом огне до готовности.

Перед подачей к столу плов перемешивают и выкладывают горкой на блюдо.

Плов по-курдски

Рис – 300 г, фарш мясной – 300 г, морковь – 200 г, соус томатный – 100 г, лук репчатый – 70 г, масло растительное – 50 мл, куркума, соль и перец по вкусу.

Рис промывают, замачивают в теплой воде на 2-3 ч, затем варят до полуготовности и откидывают на сито. Лук шинкуют и пассеруют на сковороде в раскаленном растительном масле. Добавляют мясной фарш, соль, перец, куркуму и жарят 10-15 мин. Затем кладут в казан нарезанную соломкой морковь, томатный соус и готовят еще 10 мин.

В казан укладывают слоями рис и мясную подливу, добавляют воду, доводят до кипения. После этого уменьшают огонь, делают в рисе несколько лунок, накрывают казан крышкой и готовят 25-35 мин.

Готовый плов выкладывают горкой на блюдо и подают к столу.

Тачин-э-мурх

Рис – 250 г, мясо курицы – 250 г, йогурт – 100 мл, смородина красная – 100 г, масло растительное – 100 мл, желток яичный – 3 шт., лимон – 1 шт., настой шафрана – 20 мл, карри, сахар жженный, лук репчатый – 100 г, соль по вкусу.

Мясо курицы промывают, нарезают небольшими кусочками и варят в подсоленной воде до готовности. Рис промывают и

замачивают в холодной воде на 1-1,5 ч.

Йогурт смешивают с яичными желтками, добавляют половину риса и перемешивают.

В казан наливают половину растительного масла, выкладывают смешанный с йогуртом рис, на него – вареную курицу и оставшийся рис. Заливают растительным маслом и варят на небольшом огне 1,5-2 ч.

На сковороду наливают немного растительного масла, добавляют красную смородину, измельченный лук, жженный сахар, настой шафрана, лимонный сок и карри. Готовят при постоянном помешивании до тех пор, пока сахар не растворится.

Готовый рис горкой выкладывают на блюдо, поливают красносмородиновым соусом и подают к столу.

Тачин-пилав

Рис – 200 г, картофель – 200 г, йогурт натуральный или молоко кислое – 100 мл, масло растительное – 100 мл, настой шафрана – 20 мл, соль по вкусу.

Рис промывают, слегка обжаривают в масле, добавляют горячую воду, соль, варят 3-5 мин, откидывают на сито и смешивают с настоем шафрана. Картофель чистят, нарезают соломкой и жарят в растительном масле.

В казан укладывают половину риса, смешанного с йогуртом или кислым молоком, на него – жареный картофель и оставшийся рис. Накрывают казан крышкой и ставят на небольшой огонь на 35-40 мин.

Готовый плов выкладывают горкой на блюдо и подают к столу.

Плов с жареной рыбой по-ирански

Рыба речная – 300 г, рис – 150 г, масло растительное – 100 мл, семена укропа – 5 г, зелень укропа – 1 пучок, соль по вкусу.

Рыбу чистят, нарезают кусочками и жарят на сковороде в растительном масле до готовности.

Рис промывают, закладывают в казан, добавляют растительное масло и соль, заливают водой, так чтобы она слегка покрывала его, и варят на небольшом огне 40-45 мин.

Готовый рис горкой выкладывают на блюдо, рядом кладут кусочки жареной рыбы, посыпают семенами укропа, украшают измельченной зеленью и подают к столу.

Плов каспийский

Себряга – 250 г, рис – 150 г, масло топленое – 50 г, лист лавровый – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Себрягу промывают, снимают кожу, удаляют хрящи, нарезают небольшими кусочками и обдают кипящей водой. Рис

промывают и замачивают в теплой воде на 1-2 ч.

На дно казана укладывают кусочки сеvрюги, добавляют немного воды, соль и лавровый лист. Сверху засыпают рис, поливают топленым маслом и солят. Запекают в горячей духовке 45 мин.

Готовый плов выкладывают горкой на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Плов из тунца

Тунец – 400 г, рис – 150 г, помидоры – 150 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл, сок лимонный – 25 мл, чеснок – 2 зубчика, тимьян, майоран, соль и перец по вкусу.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Лук шинкуют, пассеруют в растительном масле, добавляют нарезанные небольшими кусочками помидоры, измельченный чеснок, майоран, тимьян, соль и перец.

На дно казана укладывают рис, на него – жареные овощи и нарезанного небольшими кусочками тунца. Сбрызгивают лимонным соком, накрывают казан крышкой и готовят на небольшом огне 45 мин.

Готовый плов выкладывают горкой на блюдо и подают к столу.

Плов с запеченными помидорами

Рис – 400 г, говядина – 100 г, морковь – 100 г, сало топленое – 100 г, лук репчатый – 50 г, помидоры крупные – 3 шт., яйцо – 3 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Нарезанное небольшими кусочками мясо, нашинкованный репчатый лук и нарезанную соломкой морковь жарят в казане в растопленном сале до образования золотистой корочки. Солят, засыпают предварительно промытый рис, доливают небольшое количество воды, накрывают казан крышкой и варят на небольшом огне до готовности риса.

Помидоры моют, срезают верхушку и вынимают ложкой мякоть с семенами. В каждый помидор выпускают по яйцу, солят, перчат и укладывают на поверхность плова. Накрывают казан крышкой и выдерживают 20-25 мин.

Затем помидоры осторожно вынимают, выкладывают плов горкой на блюдо, украшают запеченными помидорами и подают к столу.

Плов с кукурузой Рис – 200 г, кукуруза консервированная – 100 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, тмин, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.



Рис промывают, заливают холодной водой и оставляют на 1 ч. Лук мелко нарезают и жарят в растительном масле до золотистого цвета. Затем добавляют тмин, соль, перец, рис, доливают воду, так чтобы она слегка покрывала продукты, и варят 20 мин. После этого добавляют кукурузу, перемешивают плов и варят до готовности.

Готовый плов выкладывают горкой на блюдо и подают к столу.

Плов с зеленым горошком по-китайски Филе куриное – 200 г, рис – 150 г, лук репчатый – 50 г, горошек зеленый (лопаточки) – 50 г, масло растительное – 30 мл, соус соевый – 20 мл, соль по вкусу.



Куриное филе нарезают тонкими ломтиками, обжаривают на сковороде в растительном масле вместе с нашинкованным луком. Добавляют лопаточки гороха, соевый соус и готовят еще 3 мин.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовый рис выкладывают на блюдо, сверху кладут жареное куриное филе с овощами и подают к столу.

Плов с кукурузой и красной фасолью
Рис – 300 г, кукуруза консервированная – 100 г, фасоль красная консервированная – 100 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, перец красный жгучий – 1 шт., соль по вкусу.



Рис промывают и варят в подсоленной воде до полуготовности. Лук мелко нарезают и пассеруют в растительном масле до золотистого цвета. Затем добавляют нарезанный соломкой острый перец, соль, рис, доливают воду, так чтобы она слегка покрывала продукты, и варят 25 мин. После этого добавляют кукурузу и фасоль, перемешивают плов и варят еще 5-10 мин.

Готовый плов выкладывают горкой на блюдо и подают к столу.

Плов с ветчиной

Бульон куриный – 250 мл, рис – 150 г, ветчина – 100 г, лук репчатый – 50 г, масло сливочное – 50 г, шафран, соль и перец по вкусу.

Лук мелко нарезают и пассеруют на сковороде в масле. Добавляют предварительно промытый рис, жарят 5 мин, затем вливают куриный бульон, смешанный с шафраном, солью и перцем. Варят на небольшом огне 25 мин.

Готовый плов выкладывают на блюдо, посыпают нарезанной соломкой ветчиной и подают к столу.

Плов с мидиями и пармезаном

Бульон куриный – 400 мл, рис круглый – 200 г, мидии консервированные или замороженные – 200 г, сыр пармезан – 50 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 1 зубчик, базилик – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Измельченный лук и чеснок пассеруют в растительном масле, добавляют рис, жарят еще 5 мин. Затем вливают куриный бульон и варят на небольшом огне 20 мин. Добавляют мидии,

перемешивают, солят, перчат и готовят еще 10-15 мин.

Готовый плов горкой выкладывают на блюдо, украшают натертым на терке пармезаном, листиками базилика и подают к столу.

Плов с беконом и краснокочанной капустой

Бекон – 100 г, бульон куриный или овощной – 500 мл, капуста краснокочанная – 300 г, рис – 200 г, лук репчатый – 50 г, масло сливочное – 50 г, масло растительное – 30 мл, чеснок – 1 зубчик, соль и перец по вкусу.

Бекон нарезают кубиками и обжаривают в глубокой сковороде в смеси сливочного и растительного масел. Добавляют измельченные лук и чеснок, промытый рис, соль и перец. Жарят 3 мин, затем добавляют нашинкованную краснокочанную капусту и готовят еще 2 мин.

Затем заливают рис куриным или овощным бульоном и тушат на небольшом огне до тех пор, пока рис не впитает всю жидкость.

Готовый плов выкладывают горкой на блюдо и подают к столу.

Плов с шампиньонами и луком-пореем

Рис – 200 г, шампиньоны – 200 г, лук-порей – 100 г, масло сливочное – 50 г, соль и перец по вкусу.

Рис промывают и замачивают в холодной воде на 1-1,5 ч. Шампиньоны и лук-порей моют, нарезают небольшими кусочками и жарят на сковороде в сливочном масле 5-7 мин. Добавляют рис, соль и перец, перемешивают и готовят еще 5 мин.

Затем перекладывают рис с грибами и луком с кастрюлю, наливают воду, так чтобы она слегка покрывала их, и готовят на небольшом огне 35-40 мин.

Готовый плов раскладывают по тарелкам и подают к столу.

Плов с фенхелем

Бульон овощной – 300 мл, рис – 150 г, фенхель – 150 г, лук репчатый – 50 г, сок лимонный – 50 мл, масло сливочное – 50 г, укроп – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Фенхель и лук чистят, нарезают небольшими кусочками и пассеруют в сливочном масле до золотистого цвета. Добавляют лимонный сок, соль, перец и предварительно промытый рис. Заливают овощным бульоном и варят на небольшом огне 35-45 мин.

Готовый плов раскладывают по тарелкам, украшают веточками укропа и подают к столу.

Маринады, приправы, соусы

Необходимыми добавками к шашлыкам и пловам являются маринады и соусы, которые придают готовым блюдам неповторимый вкус и аромат, повышают их питательную ценность и вызывают хороший аппетит.

Блюда, приготовленные с применением одних и тех же продуктов, приобретут разные вкусовые качества, если дополнить их различными соусами и маринадами. Вкус готового блюда во многом зависит от правильности подобранного маринада или соуса. Не менее важную роль при этом играют используемые пряности. Ниже приведены примеры приготовления различных маринадов и соусов.

Чтобы замариновать мясо или рыбу для шашлыка, можно использовать различные маринады.

Мариновать можно в винном уксусе, уксусной кислоте, вине, томатном соусе, кетчупе, майонезе, добавив соль, перец, репчатый лук, пряные травы и другие компоненты, улучшающие вкусовые и ароматические качества мяса или рыбы.

Для того чтобы блюдо было вкуснее, рекомендуется подать к столу соус. Для приготовления соусов можно использовать различные продукты и пряности.

Для многих соусов жидкой основой служат мясные, рыбные и овощные бульоны. Причем чем крепче и наваристее бульон, тем вкуснее получается соус.

Для того чтобы соус имел необходимую консистенцию, в него добавляют предварительно подсушенную и прогретую пшеничную муку высших сортов.

Горячий маринад для дичи

Вода – 2000 мл, уксус столовый или виноградный – 100 мл, морковь – 200 г, лук репчатый – 100 г, чеснок – 5-6 зубчиков, корень петрушки – 2-3 шт., орех мускатный – 5 г, лист лавровый – 2 шт., гвоздика – 2 шт., соль – 10 г.

Соль растворяют в кипящей воде, добавляют лавровые листья, гвоздику и предварительно толченый мускатный орех. Корень петрушки нарезают кружками и добавляют в полученную смесь. Ингредиенты варят в течение 3-5 мин.

Затем в смесь добавляют нарезанный кольцами репчатый лук, нашинкованную морковь, измельченный чеснок и вливают уксус.

Смесь доводят до кипения, снимают с огня и слегка охлаждают. Мясо заливают полученным маринадом, накрывают крышкой, укутывают плотной тканью и выдерживают на протяжении 1-2 ч.

Маринад для мяса лося, кабана, оленя

Вода – 50 г, 3%-ный раствор кислоты уксусной – 50 г, песок сахарный – 5 г, ягоды можжевельника – 3 шт., лавровый лист – 2 шт., гвоздика, соль – 10 г, перец черный душистый по вкусу.

Лавровые листья, ягоды можжевельника и гвоздику варят в воде 8-10 мин, после чего добавляют соль, сахар, уксус и доводят смесь до кипения. Затем все процеживают и слегка охлаждают. Мясо заливают маринадом и выдерживают в холодильнике на протяжении 2-3 суток.

Маринад для дичи «Маринад для дичи»

Ингредиенты на 1000 г мяса: вино красное сухое – 50 г, 3%-ный раствор кислоты уксусной – 50 мл, масло растительное – 10 г, сахарный песок – 5 г, лавровый лист – 2 шт., ягоды можжевельника – 2 шт., гвоздика, цедра лимона, соль и перец по вкусу.

Мясо натирают ягодами можжевельника, лавровыми листьями, гвоздикой, цедрой лимона, кладут в эмалированную миску, заливают вином, смешанным с растительным маслом, уксусом, посыпают солью, перцем и сахаром.

Мясо заливают маринадом и ставят в холодильник на 1-2 суток.

Маринад для дичи по-старорусски

Морковь – 100 г, 3%-ный раствор кислоты уксусной – 75 г, лук репчатый – 30 г, корень сельдерея – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, орех мускатный, гвоздика, кардамон, корица, чеснок, соль – 30 г, перец черный душистый по вкусу.

Корень сельдерея, зелень петрушки и репчатый лук шинкуют, заливают уксусом, добавляют толченый мускатный орех, гвоздику, кардамон, корицу, чеснок, черный душистый перец и соль.

Ингредиенты перемешивают, ставят на огонь и доводят до кипения. Слегка охлажденной смесью заливают мясо.

Маринад к баранине или свинине

Лук репчатый – 200 г, вино кислое или сок гранатовый – 50 мл, лавровый лист – 1 шт., соль по вкусу.

Лук измельчают и перемешивают с нарезанным мелкими кусочками мясом. Затем добавляют соль и лавровый лист. Ингредиенты смешивают с кислым вином или гранатовым соком.

Мясо маринуют в холодильнике на протяжении 5-8 ч.

Маринад для утки

Черника (свежая, сушеная или замороженная) – 200 г, лук репчатый – 200 г, вино белое сухое – 100 г, перец черный горошком – 30 г, уксус винный – 5 г, гвоздика – 2 шт., корица – 1 шт., соль по вкусу.

Измельченный репчатый лук смешивают с черникой, черным перцем горошком, гвоздикой, корицей и солью. Ингредиенты заливают сухим белым вином и уксусом и добавляют в нарезанную на небольшие кусочки тушку утки. Маринуют мясо утки в холодильнике не меньше 4 ч.

Маринад для говядины

Пиво – 250 г, тимьян – 5 г, чеснок – 4 зубчика, лимон – 1 шт., перец красный молотый – 10 г, соль по вкусу.

Толченый чеснок смешивают в неглубокой кастрюле с тимьяном и красным перцем. В полученную смесь добавляют нарезанный тонкими кружками лимон и вливают пиво. Говядину поливают маринадом и ставят на 2 ч в холодильник.

Маринад для крупной дичи

Лук репчатый – 50 г, морковь – 50 г, вода – 40 г, уксус столовый – 20 г, лист лавровый – 6 шт., гвоздика – 6 шт., кардамон – 3 шт., чеснок – 3 зубчика, корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., перец черный душистый по вкусу.

Репчатый лук, морковь, корень петрушки и сельдерея измельчают, смешивают с лавровыми листьями, гвоздикой, кардамоном, черным душистым перцем и заливают уксусом и водой. Смесь доводят до кипения, после чего снимают с огня и добавляют в маринад толченый чеснок.

Мясо заливают горячим маринадом и выдерживают на протяжении 1-2 ч.

Маринад для некрупной дичи

Кипяток крутой – 400 мл, кислота лимонная – 3 г, лук репчатый – 30 г, ягоды можжевельника – 20 г, мята – 10 г, гвоздика – 5-6 шт., чеснок – 3 зубчика, майоран, соль – 15 г, перец черный душистый – 6 горошин.

Измельченные ягоды можжевельника, мяту, гвоздику, черный душистый перец и майоран помещают в марлевый мешочек. Лук измельчают, заливают кипятком и слегка проваривают.

В горячий маринад добавляют соль, лимонную кислоту и измельченный чеснок. Смесь настаивают под крышкой 3-4 ч, после чего ставят в холодильник.

Маринад с сухим вином

Вино красное или белое сухое – 700 мл, морковь – 150 г, уксус виноградный – 100 мл, лук репчатый – 100 г, тмин – 5 г, чеснок – 3 зубчика, гвоздика – 2 шт., лист лавровый – 2 шт., перец – 5 г, соль по вкусу.

Измельченный репчатый лук кладут в неглубокую кастрюлю, заливают вином, уксусом, добавляют нашинкованную морковь, толченый чеснок, тмин, соль, перец, гвоздику и лавровый лист. Ингредиенты кипятят на медленном огне до испарения жидкости.

Готовым охлажденным маринадом заливают мясо и выдерживают его в холодильнике на протяжении 2-3 ч.

Маринад с чесноком и вином

Вино красное – 1000 мл, вода – 1000 мл, 3%-ный раствор кислоты уксусной – 250 мл, морковь – 70 г, сельдерей – 50 г, чеснок – 3 зубчика, лист лавровый – 2 шт., соль – 50 г, перец душистый – 10-15 шт., перец черный острый – 10-15 шт.

Измельченные морковь и сельдерей заливают вином, водой и уксусом, добавляют лавровые листья, посыпают солью и перцем. Ингредиенты смешивают и варят на слабом огне 10-15 мин, после чего смесь снимают с огня, добавляют толченый чеснок и охлаждают.

Полученным маринадом заливают мясо.

Маринад для дичи по-венгерски

Вода горячая – 2000 мл, 3%-ный раствор кислоты уксусной – 300 мл, морковь – 70 г, лук репчатый – 50 г, корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., лимон – 1 шт., соль – 5 г, перец черный душистый – 10-12 шт.

Корень петрушки, лук, лимон и морковь нарезают кружками, заливают горячей водой, добавляют соль и специи. Ингредиенты перемешивают, ставят на огонь и доводят до кипения.

Готовую смесь снимают с огня, добавляют уксус, вновь ставят на огонь и доводят до кипения. Горячим маринадом заливают мясо.

Маринад по-домашнему

Лук репчатый – 500 г, семена кориандра, кинзы и перец по вкусу.

Лук шинкуют и вдавливают в мякоть предварительно подготовленного и перченого мяса.

Через некоторое время лук выделит сок, являющийся основой маринада. Толчеными семенами кориандра и кинзы посыпают мясо.

Чтобы жесткое мясо стало более мягким, можно добавить в него остывший крепко заваренный чай (из расчета 25 мл чая на 500 мл воды), настоянный в течение 10-15 мин. Мясо выдерживают в готовом маринаде на протяжении 3-4 ч.

Маринад по-ташкентски

Вода минеральная – 500 мл, 3%-ный раствор кислоты уксусной – 25 мл, соль и перец по вкусу.

Минеральную воду смешивают с уксусом, солью и перцем. Мясо, нарезанное небольшими кусками, заливают маринадом и выдерживают в холодильнике 2-3 ч.

Маринад с квасом

Квас – 500 мл, сыворожка, кефир или вода – 500 мл, лук

репчатый – 60 г, мед – 40 г.

Квас смешивают с сывороткой, кефиром или водой, после чего в смесь добавляют мед и нарезанный кольцами репчатый лук. Мясо заливают маринадом и ставят на 10-12 ч в холодильник.

Маринад лимонный к свинине

Лук репчатый – 100 г, лимон – 1 шт., вода – 25 мл, орех мускатный, соль и перец красный и черный молотый по вкусу.

Лимонный сок смешивают с водой. В эмалированную кастрюлю кладут мясо, затем его солят, перчат и посыпают толченым мускатным орехом.

Сверху кладут слой нарезанного тонкими кольцами лука. Продукты поливают лимонным соком. Затем вновь выкладывают слоями мясо и лук. Емкость накрывают крышкой и ставят в холодильник на 6-12 ч.

Маринад из белых кореньев к рыбе

Бульон рыбный – 500 мл, лук репчатый – 400 г, корни петрушки и сельдерея – 200 г, масло растительное – 100 г, 6%-ный раствор кислоты уксусной – 100 г, сахар – 15 г, соль и перец по вкусу.

Измельченные корни петрушки и сельдерея и нашинкованный репчатый лук обжаривают в растительном масле. В готовую смесь добавляют рыбный бульон, уксус, сахар, соль и перец. Массу тушат на среднем огне, периодически помешивая.

Соус подают к столу охлажденным.

Маринад из овощей с томатом

Бульон рыбный – 500 мл, лук репчатый – 400 г, морковь – 300 г, корень петрушки – 150 г, паста томатная – 100 г, масло растительное – 100 мл, 6%-ный раствор кислоты уксусной – 100 мл, сахар – 15 г, соль и перец по вкусу.

Нарезанную соломкой морковь обжаривают в небольшой кастрюле в растительном масле с измельченным корнем петрушки и нашинкованным репчатым луком. В полученную массу добавляют томатную пасту и жарят смесь еще 5 мин.

Затем в кастрюлю вливают бульон и уксус, добавляют сахар, соль и перец. Соус тушат 15-20 мин, после чего охлаждают и подают к столу.

Маринад луковый

Лук репчатый – 1000 г, бульон рыбный – 250 мл, масло растительное – 100 мл, паста томатная – 100 г, кетчуп острый – 50 г, лист лавровый – 3 шт., перец черный душистый – 4 шт., соль по вкусу.

Лук нарезают соломкой и обжаривают в кастрюле с растительным маслом, после чего смешивают с томатной пастой

и жарят еще 5 мин.

В полученную массу вливают бульон, добавляют перец горошком, соль и лавровые листья. Смесь варят на медленном огне при постоянном помешивании 15 мин.

В готовый маринад перед подачей к столу добавляют острый кетчуп.

Маринад с кунжутным маслом

Лук репчатый – 200 г, перец острый стручковый – 100 г, уксус винный – 60 мл, масло кунжутное – 60 г, песок сахарный – 30 г, корица – 5 г, чеснок – 3 зубчика, лист лавровый – 2 шт., гвоздика – 2 шт., тимьян, розмарин, соль и перец по вкусу.

Измельченный репчатый лук смешивают в кастрюле с нашинкованным острым стручковым перцем, винным уксусом, кунжутным маслом, сахарным песком, толченым чесноком, корицей, лавровыми листьями, гвоздикой, тимьяном, розмарином, солью и перцем.

Маринадом заливают свинину или баранину. Мясо ставят в холодильник на 5-6 ч.

Маринад для рыбы с соевым соусом

Вино белое сухое – 150 г, соус соевый – 100 г, масло растительное – 100 г, сахар – 60 г, корень имбиря – 60 г, зелень кинзы – 0,5 пучка, перец розовый горошком – 3-4 шт., соль по вкусу.

Измельченный корень имбиря смешивают в небольшой кастрюле с сахаром, нашинкованной зеленью кинзы, розовым перцем, солью, соевым соусом, сухим белым вином и растительным маслом.

Нарезанную кусками рыбу заливают маринадом и оставляют на 20 мин.

Маринад «Особенный»

Кефир – 500 мл, сок лимонный – 50 г, зелень базилика – 1 пучок, перец черный душистый.

Измельченную зелень базилика смешивают с кефиром, лимонным соком и черным душистым перцем. Мясо заливают маринадом и оставляют на 30 мин под гнетом. При приготовлении шашлыка можно поливать мясо оставшимся маринадом.

Маринад «Лимонный» с травами и оливковым маслом

Сок лимонный – 50 мл, масло оливковое – 60 г, зелень розмарина, базилика, орегано, тимьяна, майорана и петрушки – по 1 пучку, цедра лимонная – 10 г, соус чили – 5 г, чеснок – 3 зубчика, соль – 5 г, перец душистый горошком – 5 г.

Толченый чеснок перемешивают в небольшой кастрюле с солью, соусом чили и перцем. В полученную массу добавляют

лимонный сок, измельченную зелень и оливковое масло.

Таким маринадом заливают птицу, морепродукты, телятину, свинину, баранину. Следует иметь в виду, что большие куски мяса маринуют дольше.

Целую курицу маринуют примерно 4-8 ч, тушку курицы, нарезанную порционными кусками, – 1-2 ч, куриные грудки – 20-60 мин, креветки – 15-30 мин.

Соус для шашлыка

Сок томатный густой – 100 мл, зелень щавеля и кинзы – по 1 пучку.

Измельченную зелень щавеля и кинзы смешивают с томатным соком. Готовым соусом поливают шашлык.

Горячий соус для шашлыка

Масло оливковое – 200 мл, сок томатный – 200 мл, уксус столовый – 100 мл, лук репчатый – 100 г, перец стручковый – 100 г, зелень орегано – 0,5 пучка, чеснок – 4 зубчика, соль – 30 г, перец – 30 г.

Толченый чеснок солят, смешивают с оливковым маслом, уксусом, измельченным репчатым луком, перцем, нашинкованным сладким перцем, зеленью орегано и томатным соком.

Смесь кипятят на медленном огне при постоянном помешивании в течение 10 мин, после чего процеживают.

Готовый соус подают к столу горячим.

Соус к шашлыку из свинины

Паста томатная – 200 мл, вода холодная кипяченая – 500 мл, сахар – 300—400 г, чеснок – 5-6 зубчиков, сыр – 50 г, зелень кинзы – 5 пучков, соль по вкусу, перец – 20 г.

Томатную пасту разбавляют холодной кипяченой водой до консистенции жидкой сметаны. В полученную смесь добавляют соль, измельченную зелень кинзы, толченый чеснок, сахар и перец. Ингредиенты перемешивают.

Готовый соус украшают тертым сыром.

Соус «Острый»

Кетчуп – 200 мл, вода – 50 мл, 3%-ный раствор кислоты уксусной или вино сухое – 25 мл, перец красный корейский – 1 стручок, чеснок – 2 зубчика.

В кетчуп добавляют измельченный корейский красный перец и толченый чеснок. Ингредиенты смешивают с водой, разведенной уксусом или вином.

Готовым соусом заливают шашлык за 1-2 мин до подачи к столу.

Соус по-английски

Помидоры – 3800 г, сахар – 750 г, лук репчатый – 500 г,

корень сельдерея – 500 г, вода – 400 мл, 10%-ный раствор кислоты уксусной – 100 мл, имбирь молотый – 5 г, корица молотая – 3 г, гвоздика молотая – 3 г, перец красный молотый – 10 г, соль – 50 г.

Измельченный лук и корень сельдерея смешивают с очищенными помидорами и варят пюре. Полученную массу протирают через сито. В кастрюлю добавляют пряности и продолжают варить соус на медленном огне.

Готовым соусом заливают шашлык перед подачей к столу.

Соус «Основной» к мясу

Масло растительное – 180 г, 3%-ный раствор кислоты уксусной – 60 г, сахар – 5 г, соль по вкусу.

Растительное масло взбивают венчиком, добавляя уксусную кислоту. В полученную смесь насыпают сахар и соль.

Готовый соус подают к столу.

Соус «Сметанный»

Сметана – 100 г, масло растительное – 30 г, сок лимонный – 30 г, чеснок – 1 зубчик, сахар – 5 г, кетчуп – 5 г, соль по вкусу.

Толченый чеснок смешивают с солью, сахаром, растительным маслом и лимонным соком. Сметану и кетчуп взбивают с помощью венчика и добавляют в готовую массу.

Поливают шашлык соусом при подаче к столу.

Соус «Сырный»

Творог – 60 г, сметана – 60 г, горчица – 30 г, сыр – 50 г.

Творог растирают, сыр измельчают. Ингредиенты смешивают со сметаной, взбивают венчиком и заправляют горчицей.

Готовый соус подают к столу.

Соус «Зеленый»

Кефир или сметана – 100 мл, огурец – 0,5 шт., зелень укропа, петрушки и зеленого лука – по 1 пучку, соль по вкусу.

Огурец натирают на мелкой терке и смешивают с кефиром или сметаной. В полученную смесь добавляют измельченную зелень укропа, петрушки и зеленого лука.

Соус солят и подают к мясу.

Соус «Шашлычный»

Сок томатный густой – 100 мл, зелень щавеля и кинзы – по 1 пучку.

Зелень щавеля и кинзы измельчают и смешивают с томатным соком. Готовый соус подают к столу.

Соус к рыбе

Кетчуп – 200 мл, перец красный корейский – 100 г, 3%-ный раствор кислоты уксусной – 5 г, вода или вино сухое – 5 г, чеснок – 2 зубчика.

Измельченный стручковый перец смешивают с толченым

чесноком. Затем в массу добавляют кетчуп и разведенную водой уксусную кислоту или вино.

Соус ткемали

Вода – 200 мл, сливы ткемали – 1000 г., чеснок – 1 зубчик, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, перец красный молотый – 5 г, соль по вкусу.

Сливы моют, кладут в кастрюлю, заливают водой, варят до готовности на среднем огне, постоянно помешивая, после чего протирают через сито и разводят отваром.

Зелень укропа и кинзы и чеснок измельчают и смешивают со сливовой массой.

Полученную смесь солят, перчат и доводят до кипения.

Готовый соус ткемали подают к мясу.

Соус «Ореховый»

Орехи грецкие – 250 г, сок гранатовый – 100 мл, хмели-сунели – 5 г, шафран – 5 г, чеснок – 5 зубчиков, зелень кинзы – 1 пучок, перец красный молотый – 5 г, соль по вкусу.

Очищенные грецкие орехи толкут в ступке с чесноком. Затем в смесь добавляют соль, перец, хмели-сунели, шафран, измельченную кинзу. Полученную массу смешивают с гранатовым соком.

Готовый ореховый соус можно подавать к мясу.

Соус из горчицы с каперсами

Раствор 3%-ной кислоты уксусной – 180 г, масло растительное – 60 г, каперсы – 60 г, горчица – 5 г, сахар – 5 г, яйца – 2 шт., соль по вкусу.

Сваренные вкрутую и очищенные от скорлупы яйца протирают через сито, смешивают с горчицей, сахаром, солью и растительным маслом. В полученную смесь добавляют уксус и каперсы.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус с хреном и уксусом

9%-ный раствор кислоты уксусной – 100—120 мл, вода – 100 мл, сахар – 5 г, корень хрена – 1 шт., соль – 5 г.

Корень хрена натирают на мелкой терке, кладут в кастрюлю, заливают кипятком и оставляют, закрыв емкость крышкой. В остывшую жидкость добавляют уксус, соль и сахар.

Готовый соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус со сметаной и уксусом

Сметана – 100 мл, уксус столовый – 50 мл, пудра сахарная – 5 г, соль и перец по вкусу.

Сметану смешивают с солью, перцем, уксусом и сахарной пудрой. Готовый соус подают к рыбе.

Соус со сметаной и хреном

Сметана – 250 мл, корень хрена – 1 шт.

Корень хрена натирают на мелкой терке и смешивают со сметаной. Готовый соус подают к рыбе.

Соус «Винегрет»

Масло растительное – 120 г, уксус столовый – 120 мл, зелень петрушки и эстрагона – по 1 пучку, сахар – 0,25 г, яйцо – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., зеленый лук – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Желток сваренного вкрутую яйца протирают через сито, кладут в глубокую тарелку, смешивают с солью, сахаром, перцем и маслом. В полученную смесь добавляют уксус, измельченный яичный белок, нашинкованный зеленый лук, нарезанный кубиками соленый огурец и зелень петрушки и эстрагона.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус из томатной пасты

Паста томатная – 60 г, вода – 50 г, масло растительное – 60 г, горчица – 30 г, сахар – 5 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Томатную пасту перемешивают с растительным маслом, горчицей и водой. В полученную смесь добавляют сахар, соль и перец.

Готовый соус подают к столу.

Соус с лимонным соком

Желтки сваренных вкрутую яиц – 3 шт., масло растительное – 120 г, сок лимонный – 120 г, соль и перец по вкусу.

Желтки сваренных вкрутую яиц разминают в глубокой тарелке, солят, перчат, смешивают с растительным маслом. В полученную массу добавляют лимонный сок.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус с уксусом и растительным маслом

Масло растительное – 120 г, уксус столовый – 50 мл, пудра сахарная – 5 г, соль и перец по вкусу.

Уксус смешивают с солью и перцем. В полученную смесь добавляют сахар и растительное масло.

Готовый соус подают к столу.

Соус из желтков с хреном

Корень хрена – 200 г, сахар – 60-90 г, масло растительное – 90 г, уксус столовый – 25 мл, желтки яичные – 5 шт., соль и перец по вкусу.

Сырые яичные желтки растирают с сахаром и натертым на мелкой терке корнем хрена. Затем в смесь добавляют растительное масло, столовый уксус, соль и перец.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус со сметаной и луком

Бульон мясной – 200 мл, сметана – 100 г, лук репчатый – 100 г, масло сливочное – 60 г, мука – 30 г, кетчуп острый – 15 г, соль по вкусу.

Муку поджаривают с маслом и разводят мясным бульоном. В полученную смесь добавляют сметану. Соус варят на слабом огне 5-10 мин.

Измельченный лук обжаривают на сливочном масле и добавляют в соус.

Соль и острый кетчуп добавляют в соус перед подачей к столу.

Соус с хреном

Бульон мясной – 250 мл, сметана – 100 мл, корень хрена – 60 г, масло сливочное – 60 г, уксус столовый – 60 мл, мука – 30 г, лист лавровый – 1 шт., перец черный душистый – 5-6 горошин, соль по вкусу.

Муку поджаривают с половиной порции сливочного масла, разводят 100 мл мясного бульона и добавляют сметану. Полученную смесь варят на слабом огне 5-10 мин.

Натертый на мелкой терке хрен слегка обжаривают на сливочном масле, после чего смешивают с уксусом и мясным бульоном, добавляют лавровый лист, перец, соль. Смесь варят 10-15 мин, вливают в обжаренную на сливочном масле муку и доводят до кипения на слабом огне.

Готовый соус подают к столу.

Соус острый луковый

Бульон мясной – 300 мл, лук репчатый – 200 г, томат-пюре – 60 г, уксус столовый – 30 мл, мука – 30 г, масло сливочное – 60 г, корнишоны – 30 г, соль и перец по вкусу.

Муку поджаривают с половиной количества масла и разводят мясным бульоном. Измельченный лук обжаривают, смешивают с томатом-пюре, солью и перцем и жарят еще 5 мин.

Полученную смесь смешивают с рублеными корнишонами и уксусом и доводят до кипения на медленном огне.

Готовый соус подают к столу.

Соус «Томатный»

Бульон мясной – 100 г, томат-пюре – 250 г, морковь – 120 г, мука – 30 г, лук репчатый – 120 г, масло сливочное – 30 г, соус томатный острый – 30 г, соль.

Тертую морковь и измельченный лук обжаривают с половиной нормы сливочного масла. В полученную массу добавляют томат-пюре, муку и мясной бульон. Смесь тщательно перемешивают и варят на медленном огне 10 мин.

Затем смесь солят, смешивают с острым томатным соусом и процеживают через сито. После этого соус варят еще 3 мин, а

затем подают к столу.

Соус белый к рыбе

Бульон рыбный – 250 мл, масло сливочное – 50 г, сок лимонный – 30 г, мука – 30 г, зелень укропа или петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Муку обжаривают в половине количества сливочного масла, разводят рыбным бульоном и варят 10 мин. Соус солят, перчат, смешивают с лимонным соком и сливочным маслом, процеживают и тщательно перемешивают.

Готовый соус перед подачей к столу украшают измельченной зеленью укропа или петрушки.

Соус с тертым сыром и маринованными грибами

Бульон рыбный – 250 мл, масло сливочное – 60 г, мука – 30 г, сыр – 60 г, грибы маринованные – 40 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Муку поджаривают с половиной нормы сливочного масла, разводят бульоном и варят 10 мин.

В готовую смесь добавляют мелко нарубленные маринованные грибы, масло сливочное, соль и перец красный молотый.

Соус тщательно перемешивают и подают к столу, украсив измельченной зеленью укропа и тертым сыром.

Соус с горчицей и белым столовым вином

Бульон рыбный – 20 мл, горчица – 60 г, вино белое столовое – 60 г, мука – 30 г, масло сливочное – 30 г, соль по вкусу.

Муку поджаривают со сливочным маслом, разводят бульоном и варят 10 мин на слабом огне. Затем в смесь добавляют соль, горчицу и вливают белое столовое вино. Соус тщательно перемешивают и подают к столу.

Соус со сметаной, томатом и корнишонами

Бульон рыбный – 250 мл, лук репчатый – 120 г, корнишоны – 100 г, сметана – 80 г, томат-пюре – 60 г, масло сливочное – 30 г, мука – 30 г, соль по вкусу.

Очищенный и измельченный лук обжаривают в масле, после чего в полученную массу добавляют муку, томат-пюре и рыбный бульон. Соус варят 10 мин, затем солят, смешивают с мелко нарезанными корнишонами и заправляют сметаной.

Соус с яйцом

Бульон мясной – 200 мл, яйцо сырое – 1 шт., масло сливочное – 30 г, мука – 30 г, соль и перец по вкусу.

Муку обжаривают в масле, разводят половиной нормы мясного бульона и кипятят в течение 15 мин. Яичный желток смешивают с оставшимся бульоном и вливают в соус, постоянно помешивая.

Готовый бульон солят и перчат, после чего подают к столу.

Соус яично-масляный

Желток яичный – 2 шт., масло сливочное – 75 г, вода – 60 мл, сок лимонный – 30 г, соль.

В небольшую кастрюлю вливают воду, добавляют яичные желтки и соль. Смесь взбивают венчиком, после чего емкость ставят на медленный огонь или водяную баню и при постоянном помешивании кладут в соус сливочное масло небольшими кусочками.

В готовый соус добавляют лимонный сок.

Соус с сухарями

Масло сливочное – 100 г, сухари толченые – 60 г, соль и перец по вкусу.

Сливочное масло растапливают в небольшой кастрюле и смешивают с толчеными сухарями. Емкость со смесью накрывают крышкой и ставят на медленный огонь на 10 мин.

Готовый соус перед подачей к столу солят и перчат.

Соус с перцем и майонезом

Майонез – 120 г, перец сладкий консервированный – 40 г, сок лимонный – 40 г, соль и перец по вкусу.

Консервированный сладкий перец измельчают и смешивают с майонезом, лимонным соком и солью.

Готовый соус при подаче к столу посыпают перцем.

Соус с грибным бульоном

Бульон грибной – 300 мл, лук репчатый – 120 г, масло сливочное – 60 г, грибы – 50 г, мука – 30 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Предварительно очищенные и промытые грибы отваривают, откидывают на сито и остужают. Муку поджаривают с половиной нормы сливочного масла, разводят грибным бульоном и варят 15 мин.

Измельченный лук обжаривают с маслом и нашинкованными грибами, добавляют в соус, перчат, солят и доводят до кипения на слабом огне.

Готовый соус украшают измельченной зеленью петрушки.

Соус «Бешамель»

Масло сливочное – 120 г, бульон мясной – 120 мл, молоко – 120 мл, мука – 60 г, орех мускатный – 5 г, перец белый – 5 г, соль по вкусу.

В растопленное на сковороде сливочное масло добавляют муку. Массу тщательно перемешивают и обжаривают на слабом огне в течение 3-5 мин.

В полученную массу при постоянном помешивании вливают мясной бульон и молоко. Смесь солят и варят на медленном огне

10 мин.

В готовый соус добавляют молотый мускатный орех и белый перец.

Соус бургундский

Лук-шалот – 200 г, шампиньоны – 100 г, вино красное – 100 мл, масло сливочное – 50 г, мука – 30 г, зелень тимьяна – 2 веточки, зелень петрушки – 1 пучок, зелень укропа – 0,5 пучка, лист лавровый – 1 шт., соль – 5 г, перец по вкусу.

Зелень петрушки, тимьяна и лавровый лист связывают в пучок. Лук-шалот измельчают, кладут в небольшую кастрюлю, заливают красным вином и варят 10 мин вместе с зеленью на медленном огне, не накрывая емкость крышкой. После этого отвар процеживают.

На сковороде растапливают сливочное масло, смешивают его с мукой. В слегка обжаренную смесь вливают прокипяченное с зеленью вино. Массу варят на медленном огне при постоянном помешивании 15 мин с добавлением соли и перца.

Очищенные и измельченные шампиньоны добавляют в полученную смесь и варят на слабом огне при постоянном помешивании 5 мин.

Готовый соус подают к столу, украсив нашинкованной зеленью укропа.

Соус тклапи

Вода – 25 мл, тклапи (кислый лаваш из слив) – 100 г, кинза – 0,5 пучка, чеснок – 2-3 зубчика, перец острый стручковый – 1 шт., соль по вкусу.

Тклапи измельчают, кладут в эмалированную кастрюлю, заливают кипящей водой и настаивают несколько часов, плотно закрыв емкость крышкой.

После этого тклапи растирают, смешивают с измельченной зеленью кинзы, толченым чесноком, мелко нарезанным стручковым перцем. Перед подачей к столу в соус добавляют соль.

Соус сацебели

Орехи грецкие – 500 г, бульон куриный – 150 мл, сок виноградный кислый – 150 мл, зелень кинзы – 1 пучок, шафран – 5 г, чеснок – 6 зубчиков, перец красный молотый – 5 г, соль по вкусу.

Толченые грецкие орехи смешивают с перцем, солью, измельченным чесноком, нашинкованной зеленью кинзы и шафраном.

Смесь разводят куриным бульоном. Перед подачей к столу в соус добавляют кислый виноградный сок.

Соус гарос «Соус гаро»

Бульон куриный – 250 мл, орехи грецкие – 200 г, зелень кинзы – 1 пучок, уксус винный – 30 мл, лук репчатый – 50 г, чеснок – 4 зубчика, желтки яичные – 3 шт., соль по вкусу.

Толченые грецкие орехи смешивают в небольшой кастрюле с измельченной зеленью кинзы, солят, разводят винным уксусом и заливают куриным бульоном.

В полученную смесь добавляют нашинкованный лук. Соус варят на медленном огне 10 мин, после чего остужают и соединяют со взбитыми желтками и толченым чесноком.

Соус «Тцатцики»

Сметана – 200 г, огурец – 100 г, зелень укропа, петрушки и мяты – по 1 пучку, оливки без косточек – 50 г, чеснок – 1-2 зубчика, соль и перец по вкусу.

Огурец натирают на мелкой терке и смешивают с толченым чесноком. В полученную смесь добавляют сметану, измельченную зелень укропа, петрушки и мяты, соль и перец.

Готовый соус при подаче к столу украшают оливками.

Соус с томатной пастой и майонезом

Паста томатная -200 г, майонез – 200 г, орехи грецкие – 30 г, чеснок – 3 зубчика, зелень петрушки и кинзы – по 1 пучку, лук зеленый – 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Томатную пасту и майонез смешивают в небольшой миске. В полученную смесь добавляют красный молотый перец, соль, толченый чеснок и измельченные зелень петрушки, кинзу, зеленый лук.

Готовый соус украшают измельченными грецкими орехами и подают к столу.

Соус «Чесночный»

Бульон мясной – 100 мл, сметана – 30 мл, чеснок – 1 зубчик, соль по вкусу.

Чеснок толкут до образования однородной массы, солят и заливают мясным бульоном.

Перед подачей к столу в соус добавляют сметану.

Соус «Рассол»

Бульон рыбный – 250 мл, рассол огуречный процеженный – 200 мл, лук репчатый – 100 г, масло сливочное – 60 г, корень сельдерея – 40 г, вино белое сухое – 30 мл, мука – 30 г, соль и перец по вкусу.

Муку смешивают с половиной нормы растопленного сливочного масла и слегка обжаривают на сковороде на среднем огне. Затем охлаждают, разводят рыбным бульоном, варят 1 ч на слабом огне с добавлением нашинкованного репчатого лука и измельченного корня сельдерея.

Затем в соус добавляют соль, перец, процеженный огуречный

рассол и сливочное масло. Смесь доводят до кипения.

Перед подачей к столу в соус добавляют белое столовое вино.

Соус с печеными овощами

Помидоры – 200 г, баклажаны – 200 г, вода – 200 г, брынза – 20 г, лук зеленый – 0,5 пучка, соль – 10 г, перец – 5 г.

Помидоры и баклажаны нанизывают на шампуры и запекают над раскаленными углями. Запеченные овощи кладут на 5-6 мин в кастрюлю с водой, смешанной с солью. Затем с помидоров и баклажанов удаляют кожицу. Овощи измельчают, перчат, при необходимости досаливают, посыпают нашинкованным зеленым луком.

Готовый соус украшают мелко нарезанной брынзой и подают к столу.

Соус «Рыбный»

Вино белое столовое – 50 мл, паста томатная – 100 мл, морковь – 100 г, репа – 100 г, корень петрушки или сельдерея – 50 г, масло сливочное – 40 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Морковь и репу нарезают кубиками, соединяют с измельченным корнем петрушки или сельдерея, солят, перчат и обжаривают на сковороде в сливочном масле. Затем добавляют томатную пасту и жарят смесь еще 5 мин.

После этого добавляют в массу белое столовое вино и доводят соус до кипения. Перед подачей к столу соус украшают измельченной зеленью укропа.

Соус «Русский»

Лук репчатый – 120 г, шампиньоны – 100 г, оливки без косточек – 50 г, паста томатная – 50 г, корень петрушки – 40 г, масло сливочное – 40 г, вино белое сухое – 30 г, огурец соленый – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Корень петрушки измельчают, репчатый лук шинкуют. Ингредиенты обжаривают на сковороде в половине нормы сливочного масла. Нарезанный кубиками соленый огурец и шампиньоны припускают в отдельной сковороде. Затем подготовленные смеси соединяют.

В полученную массу добавляют оливки без косточек, томатную пасту, белое сухое вино, соль и перец. Соус доводят до кипения на слабом огне при постоянном помешивании, после чего остужают и подают к столу.

Соус «Гамбургский»

Лук репчатый – 120 г, масло топленое – 50 г, томат-пюре – 50 г, соль и перец по вкусу.

Измельченный репчатый лук обжаривают на сковороде в топленом масле. Затем добавляют томат-пюре. Массу доводят до

кипения, солят, перчат, остужают и подают к столу.

Соус «Мадера»

Бульон куриный – 200 мл, лук репчатый – 120 г, мадера – 30 г, морковь – 100 г, паста томатная – 60 г, масло топленое – 60 г, мука – 40 г, масло сливочное – 30 г, сахар – 5 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Муку обжаривают в кастрюле с толстым дном в половине порции топленого масла. Отдельно пассеруют измельченный репчатый лук, зелень петрушки и нашинкованную морковь. Смеси соединяют, разводят куриным бульоном и варят 5-10 мин.

В полученную смесь добавляют томатную пасту и варят соус еще 15 мин. После этого соус процеживают через сито, солят, перчат, добавляют сахар, заправляют сливочным маслом и доводят до кипения на медленном огне при постоянном помешивании.

Перед подачей к столу соус поливают прокипяченной мадерой.

Соус перечный с вином

Бульон мясной концентрированный – 100 мл, лук репчатый – 80 г, корень петрушки – 80 г, вино красное сухое – 75 г, масло сливочное или маргарин – 50 г, перец черный и красный молотый – по 2 г, соль по вкусу.

Измельченный репчатый лук и корень петрушки кладут в кастрюлю, заливают концентрированным мясным бульоном и варят на слабом огне 15-20 мин.

После этого смесь солят, перчат, доводят до кипения, процеживают, соединяют с прокипяченным красным сухим вином и заправляют сливочным маслом.

Соус красный

Бульон мясной – 250 мл, лук репчатый – 120 г, зелень петрушки – 1 пучок, масло сливочное – 60 г, томат-пюре – 30 г, мука – 30 г, соль по вкусу.

Муку поджаривают с маслом, смешивают с томатом-пюре, после чего разводят мясным бульоном.

В полученную смесь добавляют мелко нарезанный и слегка обжаренный лук и нашинкованную зелень петрушки. Соус варят на слабом огне 20-30 мин, после чего солят, процеживают, заправляют сливочным маслом и подают к столу.

Соус с овощами

Соус красный – 800 мл, лук репчатый – 50 г, морковь – 50 г, репа – 50 г, масло топленое или маргарин – 50 г, мадера – 20 г.

Морковь и репу натирают на терке, соединяют с нашинкованным репчатым луком и слегка обжаривают на сковороде в топленом масле или маргарине.

Полученную смесь добавляют в кипящий красный соус и варят при слабом кипении 10-15 мин.

В готовый соус перед подачей к столу добавляют мадеру.

Соус кисло-сладкий

Вода – 300 мл, соус красный – 250 мл, чернослив – 200 г, изюм без косточек – 100 г, вино сухое красное – 30 г, масло сливочное – 30 г, сахар – 10 г.

Промытый чернослив кладут в небольшую кастрюлю, заливают холодной водой, варят до готовности, после чего удаляют косточки и шинкуют.

В красный соус добавляют чернослив, красное сухое вино, сахар и промытый изюм. Смесь варят 10 мин при постоянном помешивании.

Перед подачей к столу в готовый соус добавляют сливочное масло.

Соус с черной смородиной

Бульон мясной крепкий – 250 мл, соус красный – 200 мл, вино сухое красное – 50 мл, варенье или джем из черной смородины – 50 г, масло сливочное – 30 г, перец черный душистый – 4-5 шт.

Горячий мясной бульон вливают в кастрюлю с красным соусом и доводят до кипения на слабом огне при постоянном помешивании.

Джем или варенье из черной смородины соединяют с сухим красным вином, душистым перцем, добавляют в кипящую смесь и варят на слабом огне 15-20 мин.

Соус процеживают, заправляют сливочным маслом, остужают и подают к столу.

Соус с эстрагоном и вином

Соус красный – 600 мл, вино – 50 мл, листья эстрагона – 50 г, перец черный душистый – 5 г, соль по вкусу.

Измельченные листья эстрагона кладут в кастрюлю, заливают вином и кипятят 2-3 мин. В полученную смесь добавляют красный соус. Массу доводят до кипения, перчат и солят.

Готовый соус можно подавать к столу холодным и горячим.

Соус с апельсинами

Соус красный – 700 мл, апельсины – 200 г, вино сухое красное – 100 г, вода – 100 мл, масло сливочное – 20 г.

Очищенные апельсины шинкуют, заливают сухим красным вином, кладут в кастрюлю, добавляют холодную воду и доводят до кипения.

В полученную смесь добавляют красный соус. Массу доводят до кипения, после чего остужают.

В готовый соус перед подачей к столу добавляют

растопленное сливочное масло.

Соус с помидорами

Соус красный – 300 мл, помидоры – 100 г, лук репчатый – 100 г, вино сухое красное – 100 г, шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 100 г, масло топленое или маргарин – 40 г, листья эстрагона – 25 г.

Измельченный репчатый лук обжаривают на сковороде в топленом масле или маргарине. В полученную массу добавляют очищенные и нарезанные кубиками помидоры, нашинкованные шампиньоны.

Ингредиенты пассеруют 5 мин, после чего соединяют с красным соусом и варят 10 мин.

В массу добавляют измельченные листья эстрагона, сухое вино и сливочное масло. Соус доводят до кипения и подают к столу горячим.

Соус белый к мясу

Бульон мясной – 250 мл, масло сливочное – 60 г, мука – 30 г, желток яичный – 1 шт., соль по вкусу.

Муку поджаривают с половиной нормы сливочного масла и разводят мясным бульоном. Смесь варят на медленном огне 5-10 мин, после чего смешивают с яичным желтком, солят и заправляют сливочным маслом.

Готовый соус подают к столу.

Соус по-матроски

Шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 70 г, лук репчатый – 60 г, паста томатная – 50 г, вино сухое красное – 30 г, анчоусы – 30 г, соль и перец красный молотый по вкусу.

Нарезанный кольцами и обжаренный в половине нормы сливочного масла лук смешивают с томатной пастой и варят на медленном огне 10-15 мин.

В измельченные и припущенные шампиньоны добавляют прокипяченное сухое красное вино, сливочное масло, протертые анчоусы, соль и перец красный молотый.

Полученную массу тщательно перемешивают и соединяют с обжаренным репчатым луком.

Соус коричневый к мясу

Бульон мясной – 300 мл, масло сливочное – 60 г, мука – 50 г, сметана – 30 г, лист лавровый – 3 шт., соль и перец по вкусу.

Растопленное сливочное масло смешивают в небольшой кастрюле с просеянной мукой и прогревают в микроволновой печи до светло-коричневого цвета.

В полученную массу вливают мясной бульон и варят смесь при постоянном помешивании 30 мин. Затем в соус добавляют сметану, соль, лавровые листья и перец.

Соус с сыром

Маргарин или масло сливочное – 50 г, мука – 40 г, молоко или бульон куриный – 500 мл, сыр – 100 г, тмин молотый и соль по вкусу.

Муку прогревают в жире, разводят молоком или куриным бульоном, смешивают с тертым сыром, молотым тмином и солью. Полученную массу доводят до кипения на среднем огне при постоянном помешивании.

Горчичный соус

Маргарин – 60 г, мука – 60 г, бульон куриный – 300 мл, горчица – 40 г, сок лимонный – 40 г, сметана – 40 г, зелень петрушки – 1 пучок, желток яичный – 1 шт., сахар и соль по вкусу.

В растопленный и доведенный до кипения маргарин добавляют муку. Смесь прогревают до золотистого цвета, после чего смешивают с куриным бульоном, солью и сахаром и доводят до кипения.

После этого в массу добавляют лимонный сок и смешанную с желтком и сметаной горчицу. Соус перемешивают и подают к столу, украсив измельченной зеленью петрушки.

Соус со сметаной и томатом

Бульон куриный – 200 мл, сметана – 100 мл, паста томатная – 100 г, масло сливочное – 60 г, мука – 30 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Томатную пасту кладут в небольшую кастрюлю и тушат на медленном огне с добавлением сливочного масла и сметаны. В полученную массу добавляют слегка обжаренную муку, после чего вливают куриный бульон.

Массу доводят до кипения на слабом огне при постоянном помешивании, солят, перчат и подают к столу, украсив измельченной зеленью укропа.

Соус с вином и орехами

Лук репчатый – 100 г, орехи грецкие – 100 г, вино белое – 60 г, уксус столовый – 60 г, масло растительное – 60 г, масло сливочное – 40 г, горчица – 20 г, сахар – 5 г, зелень кинзы – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Измельченный и обжаренный в сливочном масле репчатый лук смешивают с толчеными грецкими орехами и заливают растительным маслом, вином и столовым уксусом. Полученную массу перемешивают, солят и перчат, добавляют сахар и горчицу.

Готовый соус подают к столу, украсив измельченной зеленью кинзы.

Соус с растительным маслом

Масло растительное – 100 мл, уксус столовый – 40 г, сахар – 5 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Перечисленные ингредиенты смешивают в небольшой кастрюле и взбивают венчиком. Готовый соус подают к столу, украсив измельченной зеленью укропа.

Соус со сметаной и оливковым маслом

Сметана – 100 мл, масло оливковое – 100 мл, сок лимонный – 40 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, сахар и соль по вкусу.

Перечисленные ингредиенты кладут в небольшую кастрюлю и взбивают венчиком. Полученную смесь ставят в холодильник на 30 мин, после чего подают к столу.

Соус с грибами, огурцами и помидорами

Вода – 500 мл, грибы – 250—300 г, помидоры – 200 г, сметана – 100 г, майонез – 100 г, лук репчатый – 100 г, огурец – 100 г, яйцо -1 шт., зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, сахар – 5 г, соль и перец по вкусу.

Предварительно очищенные и промытые грибы кладут в кастрюлю, заливают водой, варят до готовности, после чего остужают и измельчают.

Сваренное вкрутую яйцо измельчают, смешивают с нашинкованным репчатым луком, нарезанными тонкими ломтиками огурцом и помидорами и грибами.

Ингредиенты кладут в салатник, заливают сметаной и майонезом, солят, перчат, посыпают сахаром. Полученную массу перемешивают.

Готовый соус украшают измельченной зеленью укропа и кинзы и подают к столу охлажденным.

Соус «Рокфор»

Сыр «Рокфор» – 100 г, вино белое крепкое – 60 г, вода – 60 г, масло растительное – 60 г, уксус столовый – 20 мл, кетчуп острый – 5 г, чеснок – 3 зубчика, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Растертый сыр смешивают с уксусом, белым вином, водой, растительным маслом, острым кетчупом и толченым чесноком. Полученную массу солят, перчат и охлаждают.

Готовый соус подают к столу, украсив измельченной зеленью укропа.

Соус «Пармезан»

Сливки 33%-ные – 750 мл, пармезан – 100 г, орех мускатный – 5 г, соль по вкусу.

Сливки доводят до кипения на слабом огне, после чего смешивают с тертым пармезаном и толченым мускатным орехом. Полученную массу солят и варят на среднем огне при периодическом помешивании до загустения.

Соус «Шоколадный» к мясу

Уксус яблочный – 500 мл, перец острый стручковый – 250 г,

лук репчатый – 200 г, масло оливковое – 100 г, вода – 100 мл, шоколад горький – 10 г, сахар – 30 г, чеснок – 8 зубчиков, гвоздика – 1 шт., перец черный горошком – 10 г, соль – 30 г.

Острый стручковый перец шинкуют, смешивают с измельченным репчатым луком, толченым чесноком и обжаривают в оливковом масле на сковороде.

В полученную массу добавляют воду, соль, сахар, черный перец горошком и гвоздику. Смесь тушат на медленном огне в течение 1 ч, плотно накрыв сковороду крышкой. Затем в соус вливают яблочный уксус и растопленный горький шоколад.

Готовый соус подают к столу горячим.

Соус горячий «Белое вино» к рыбе

Бульон рыбный – 400 мл, лук репчатый – 100 г, корень петрушки – 50 г, вино столовое белое – 50 мл, мука – 40 г, сок лимонный – 30 мл, масло сливочное – 30 г, желток яичный – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Измельченный корень петрушки и нашинкованный репчатый лук обжаривают в небольшой кастрюле в сливочном масле. В полученную смесь добавляют муку. Массу тщательно перемешивают, разводят рыбным бульоном, солят, перчат и варят 7-10 мин на слабом огне.

Затем смесь снимают с огня, смешивают с яичным желтком, процеживают через сито, разводят белым столовым вином и лимонным соком.

Готовый соус подают к столу горячим.

Соус «Рыбный» с петрушкой и укропом

Бульон рыбный – 300—400 мл, жир – 30 г, мука – 30 г, зелень петрушки или укропа – 1 пучок.

Муку обжаривают в небольшой кастрюле в жире, после чего разводят горячим рыбным бульоном и варят 10-15 мин. После этого в смесь добавляют измельченную зелень петрушки или укропа. Соус варят еще 5-10 мин и подают к столу горячим.

Соус с травами

Бульон мясной – 160 мл, мука – 80 г, сметана – 80 г, масло сливочное – 50 г, уксус столовый – 30 г, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, кервель – 5 г, соль по вкусу.

Муку смешивают с растопленным сливочным маслом и слегка обжаривают в небольшой кастрюле. В полученную массу вливают мясной бульон и уксус, добавляют измельченную зелень петрушки и базилика, кервель, соль и варят 5 мин на медленном огне. Затем в соус кладут сметану и доводят до кипения.

Соус с брынзой к рыбе

Соус белый – 200 мл, грибы свежие – 200 г, бульон рыбный – 100 мл, сметана – 120 г, брынза – 100 г, масло сливочное – 30 г,

орехи грецкие – 20 г.

Белый соус разводят рыбным бульоном в небольшой кастрюле, доводят до кипения на слабом огне, остужают и протирают через сито.

В полученную смесь добавляют тертую брынзу и тушенные в сливочном масле грибы со сметаной.

Готовый соус украшают толчеными грецкими орехами.

Соус «Паровой» с грибами

Соус белый – 450 мл, сок лимонный – 100 мл, шампиньоны – 50 г, масло сливочное – 35 г, зелень укропа – 0,5 пучка.

В белый соус добавляют припущенные и нашинкованные шампиньоны и сливочное масло. Массу варят на слабом огне 10 мин, после чего разводят лимонным соком.

Готовый соус перед подачей к столу украшают измельченной зеленью укропа.

Соус «Нормандский»

Соус белый – 350 г, бульон рыбный – 100 мл, бульон грибной – 100 г, сметана – 90 г, желток яичный – 1 шт.

В белый соус добавляют горячий рыбный и грибной бульоны, сырой яичный желток и сметану. Смесь прогревают, не доводя до кипения, и подают к столу.

Соус «Шведский»

Сливки – 400 г, бульон рыбный – 300 мл, сок лимонный – 30 г, мука – 40 г, масло сливочное – 40 г, зелень укропа – 1 пучок, перец красный молотый – 5 г, соль по вкусу.

Измельченную зелень укропа жарят 2-3 мин в небольшой кастрюле в половине нормы сливочного масла.

Рыбный бульон разбавляют лимонным соком и варят 15 мин на слабом огне, после чего смесь процеживают.

Ингредиенты смешивают, добавляют сливки и доводят смесь до кипения при постоянном помешивании на среднем огне.

В полученную массу добавляют муку и сливочное масло. Соус тщательно перемешивают и варят до загустения, после чего солят и перчат.

Соус с устрицами

Соус белый – 400 мл, вода – 200 мл, сливки – 100 г, устрицы – 50 шт., масло сливочное – 30 г, сок лимонный – 10 г, орех мускатный – 5 г, желтки яичные – 2 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Устрицы отделяют от раковин, кладут в кастрюлю, заливают водой и ставят на медленный огонь. Не доводя до кипения, устрицы вынимают шумовкой, отвар процеживают через сито и смешивают с белым соусом.

Смесь варят 15 мин, после чего смешивают с ячными

желтками и сливками и процеживают.

Перед подачей к столу в горячий соус добавляют устрицы, сливочное масло, соль, перец, толченый мускатный орех, измельченную зелень петрушки и вливают лимонный сок.

Классические пряности, местные пряности, приправы

Пряностями называют растения, употребляемые в небольших дозах в свежем или сухом виде при приготовлении различных блюд. Как правило, их используют для придания блюду определенного вкуса, аромата и внешней привлекательности, устранения неприятного запаха продуктов и повышения их сохранности.

Различают пряности классические (или заморские), которые употребляются наиболее часто в различных уголках земного шара, и местные (огородные или дикорастущие овощные и травянистые культуры), характерные для конкретного района.

В кулинарии пряности используют в двух видах: целом (горошины, листочки, веточки, бутоны и др.) и молотом (порошки). Пряности первого вида гораздо ароматнее, нежели порошкообразные. Как правило, они находят применение при приготовлении жидких кушаний – супов, соусов, киселей, компотов и др. Молотые пряности используют при приготовлении мясных, рыбных, яичных, мучных вторых блюд, а также в кондитерских изделиях (в тесте), сладких муссах, пудингах, шарлотках, суфле, отличающихся плотной консистенцией.

Недостатком молотых пряностей является то, что они быстро выдыхаются (то есть утрачивают присущий им аромат и вкусовые характеристики), по этой причине размалывать пряные культуры рекомендуется непосредственно перед использованием.

Пряности добавляют в приготовляемое блюдо за 5-10 мин до готовности, а некоторые – уже после того, как под емкостью с кушаньем будет выключен огонь. Пряности в целом виде рекомендуется вносить в пищу немного раньше, чем порошкообразные.

Хранение пряностей – это целая наука, в которой существуют свои правила:

1. Пряности следует беречь от попадания прямых солнечных лучей, в противном случае они быстро выцветут и утратят аромат.

2. Для хранения пряностей рекомендуется использовать стеклянные или фарфоровые емкости с хорошей герметичностью. Металлическая и пластмассовая посуда для таких целей непригодна.

3. Не стоит держать емкости с пряностями рядом с плитой, так как образующийся здесь в результате постоянной смены тепла

и холода конденсат приводит к быстрой порче продуктов.

4. В идеале место для хранения пряностей должно быть сухим, темным и достаточно прохладным. Лучше всего этим требованиям отвечают полки в кухонном шкафу и кладовая.

5. Не стоит хранить разные пряности в одной емкости. Дело в том, что они интенсивно выделяют в окружающее пространство собственные ароматические вещества и легко впитывают в себя посторонние запахи.

6. Целые корневища или клубни пряных культур следует хранить в хорошо пропускающих воздух корзинках, плетеных туесках или глиняных горшках. В противном случае возможно появление гнилостных пятен на хранимых частях пряных культур.

Классические пряности

Наибольшей популярностью среди классических пряностей пользуются черный, красный и душистый (ямайский) перец, лавровый лист, корица, гвоздика, ваниль, шафран, имбирь, кардамон, куркума, бадьян, розмарин, мускатный орех, апельсиновая и лимонная цедра.

Бадьян . Пряность, обладающая напоминающим запах аниса ароматом, который меняется при нагревании. По этой причине анис и бадьян не могут быть взаимозаменяемыми специями.

Данную пряность получают из плодов бадьяна – вечнозеленого, высокорослого (до 8 м) дерева, родиной которого является Китай. Благодаря содержанию эфирного масла, танина, смолы и сахара плоды растения оказывают благотворное влияние на желудочно-кишечный тракт.

В кулинарии бадьян используют только в молотом виде. Данная пряность находит применение при изготовлении сладких кондитерских изделий (пряников, пирогов, ватрушек), варений, ликеров, компотов, чая. Бадьян придает специфический вкус и аромат жирной баранине и свинине, а также мясу курицы и индейке – мясо становится пряным и немного сладковатым. Следует отметить, что бадьян неприменим к рыбным блюдам, его использование может лишь испортить вкус речной рыбы и морепродуктов.

Ванилин . Пряность, используемая в процессе приготовления сладких блюд и кондитерских изделий. Натуральный ванилин вырабатывается из плодов ванильника плосколистного – многолетней орхидеи, ведущей свое происхождение из Мексики.

Пряность имеет коричневый цвет, матовый блеск и ярко выраженный аромат. В процессе переработки натуральный ванилин приобретает кристаллическую структуру и становится белым, при этом он сохраняет свой специфический запах.

Как правило, перед использованием ванилин растирают с сахаром. Полученной смесью посыпают готовые, но еще не остывшие кондитерские изделия, в виде порошка ванилин используют и при варке варенья (пряность вводят после снятия емкости с вареньем с огня).

Добавление ванилина в ликеры, торты, кремы, пудинги, запеканки, фруктовые салаты, мороженое, шоколад, молочные коктейли дает потрясающий эффект – изделия и блюда приобретают изысканный вкус и нежный аромат.

Следует отметить, что при нагревании ванилин становится горьким, кроме того, большая его часть испаряется.

Гвоздика . Одна из древнейших специй. В качестве пряности используют сушеные бутоны цветков гвоздичного дерева – вечнозеленого миртового растения, вырастающего до 10-15 м в высоту. Бутоны обладают ярко выраженным специфическим ароматом, их применение в процессе приготовления различных блюд оказывает благотворное воздействие на пищеварение.

Чаще всего гвоздику употребляют в маринадах (грибных, фруктовых, мясных), а также в сладких блюдах (в сочетании с корицей) – пудингах, компотах, сладких соусах и подливках, в кондитерских изделиях. Гораздо реже данную пряность используют при приготовлении блюд из мяса и птицы, лучше добавлять ее в соусы, предназначенные для продуктов из жирного и рубленого мяса (рулетов, котлет, паштетов).

Гвоздику можно добавлять в кофе для придания напитку экзотического вкуса и аромата. Следует отметить, что в кулинарии находят применение не только целые бутоны цветков гвоздичного дерева, но и измельченные.

Имбирь . Пряность, добавляемая обычно в кондитерские изделия и мясные блюда. В качестве пряности используют мясистый корень одноименного многолетнего растения. Помимо эфирного масла, придающего сильный, душно-пряный запах, и вещества гингерола, делающего имбирь жгучим, в нем содержатся сахар, крахмал и древесная смола. Жгучесть усиливается по мере нагревания продукта.

Как правило, имбирь поступает в продажу в измельченном виде. Перед употреблением его рекомендуется просеивать через мелкое сито, чтобы удалить возможные примеси.

Добавление небольшого количества этой пряности в различные блюда позволит улучшить аппетит и активизировать пищеварение. Имбирь хорошо сочетается с мясными, рыбными и овощными блюдами, блюдами из птицы, некоторых круп, а также супами, соусами, салатами и кондитерскими изделиями (печенья, кулича, кексы, сладкие пироги и др.).

Кардамон . Пряность, добавляемая в процессе приготовления сладких блюд и кондитерских изделий. Применяют ее также для рыбных и картофельных блюд.

В качестве пряности используют семена одноименного многолетнего травянистого растения из семейства имбирных. Родиной этой культуры являются тропические районы Индии, Суматры и Шри-Ланки.

В кулинарии кардамон находит применение в двух видах – в целом (капсулы) и измельченном (порошок). Перед использованием капсул заключенные в них зерна освобождают от белой оболочки. Молотый кардамон при добавлении в пищу

оказывает благотворное воздействие на работу желудка.

В зернах данную пряность применяют в процессе приготовления компотов, соусов и прочих жидких блюд (рыбных супов, отваров для паровой и отварной рыбы), причем из готового блюда кардамон удаляют. В соединении с другими пряностями семена кардамона образуют особую смесь, называемую «карри». Молотый кардамон используют при замесе теста для кексов, пряников и сдобного печенья. Его добавляют также в колбасы и некоторые ликеры (например, «Кюрасао»). Кроме того, молотый кардамон позволяет улучшить вкус овощных салатов, блюд из рубленого мяса и потрохов, сладких рисовых запеканок и пудингов, рыбных фаршей ипельменей.

Корица . Пряность, используемая в процессе приготовления сладких блюд – таких, как пудинги, запеканки, кисели, фруктовые пюре и супы, компоты, варенья, – и различных кондитерских изделий – пирогов с фруктовой начинкой, печений, пряников, тортов, калачей и др.

Корица – это высушенная кора ветвей некоторых видов вечнозеленого тропического растения, именуемого коричником. Наибольшей популярностью пользуется корица цейлонская (настоящая) и китайская.

Эту пряность люди начали использовать в кулинарии очень давно. Дело в том, что в состав корицы входят компоненты (сахар, древесная смола, дубильные и эфирные вещества), способствующие улучшению аппетита и процесса пищеварения.

В качестве ароматизатора данную пряность используют при изготовлении ликеров, различных вин и пуншей, молочных напитков, кофе, шоколада, мороженого. Иногда корицу добавляют в консервы и кетчупы, а небольшое ее количество придает пикантность надоевшим кашам и овощным салатам. Особенно хорошо данная пряность сочетается с блюдами из риса и яблок.

Молотая корица улучшает вкусовые качества жирного мяса (свинины, баранины, мяса курицы), потрясающий эффект дает сочетание этой пряности с красным перцем и бадьяном. Во фруктовых маринадах корицу чаще всего применяют вместе с гвоздикой.

Куркума . Пряность золотисто-желтого цвета, представляющая собой измельченный в порошок корень тропического растения из семейства имбирных, произрастающего в Индии, Китае и во Вьетнаме. Ее аромат напоминает смешанный запах перца и апельсина, на вкус она жгучая и горькая.

Использовать куркуму в кулинарии начали очень давно. Она придает блюдам золотистый цвет, способствуя тем самым

повышению аппетита и активизации работы органов пищеварения.

Молотую куркуму добавляют в соусы, майонезы, супы, блюда из рыбы и яиц, риса и бобовых культур, она придает пикантный вкус и красивый цвет овощным рагу, пюре, печеным овощам, сладким блюдам и молочным напиткам.

Однако использовать данную пряность рекомендуется в ограниченных количествах, в противном случае блюда станут темно-желтыми и приобретут горьковатый привкус. Следует также помнить, что куркума не растворяется в воде и оставленные ею на ткани пятна будет практически невозможно отстирать.

Лавровый лист . Наряду с черным перцем, является универсальной пряностью, добавляемой в мясные, овощные, рыбные и грибные супы.

Лавр настоящий – это вечнозеленое растение с кожистыми листьями, произрастающее преимущественно в средиземноморских странах. Именно листья, содержащие большое количество эфирного и горчичного масел, оказывающих положительное воздействие на процесс пищеварения и возбуждающих аппетит, используют в качестве пряности.

Лавровый лист находит широкое применение в консервной промышленности, незаменим он при приготовлении картофельных и грибных блюд, тушеного мяса, тушеной и отварной рыбы, различных соусов и маринадов.

Мускатный орех . Пряность, обладающая утонченным сильным ароматом, которую добавляют в мясные, рыбные и овощные блюда и кондитерские изделия.

Мускатный орех продают в виде достаточно крупных (величиной с воробьиное яйцо) орешков, однако используют в пищу только измельченным, для чего несколько раз проводят орехом по мелкой терке – получается пудра.

Данная пряность хорошо сочетается с отварными и тушеными грибами, овощными супами, пюре из картофеля, репы, брюквы. При приготовлении мяса (телятины и свинины), различных соусов, рыбных фаршей мускатный орех используют в небольших количествах, поскольку запах и вкус этой пряности способен заглушить естественный вкус и аромат продуктов. Кроме того, при нагревании мускатный орех начинает горчить, что негативно отражается на вкусовых качествах приготовляемых блюд и изделий. Как правило, в тесто мускатный орех добавляют вместе с другими пряностями.

Перец душистый , или *ямайский* . Пряное растение, используемое при приготовлении мясных супов, маринадов,

соусов к мясу, изредка его добавляют в рыбные блюда.

Душистый перец назван так не случайно, в нем гармонично сочетаются ароматы сразу нескольких пряных культур – гвоздики, мускатного ореха, черного перца и корицы.

В кулинарии душистый перец используют в виде шероховатых, слаборастворимых в воде горошин бурого цвета, которые в 2-3 раза превосходят по размерам горошины черного перца. Пряность добавляют в приготовляемое блюдо за

15-20 мин до конца варки и извлекают из него перед подачей к столу.

Молотый душистый перец используют лишь в процессе приготовления кондитерских изделий (пряников, печений, кексов), причем как одну из составных частей пряных смесей.

Перец красный . Пряность, находящая широкое применение при приготовлении блюд из яиц, мяса курицы, кисломолочных продуктов, овощей, риса; его также добавляют в острые соусы.

Это более жгучее, чем черный перец, пряное растение, обладающее специфическим ароматом. В нем содержится много жиров, минеральных веществ, сахаров, а также витамина С, благодаря чему эта пряность оказывает положительное влияние на желудочную секрецию и кровообращение.

В кулинарии красный перец используют в различных видах: свежим (в зеленых, красных, желтых или черных стручках) – для овощных блюд и солений; сухим (в стручках и измельченным) – для соусов, заправок для салатов, яичных и рисовых блюд, кроме того, молотый красный перец используют при изготовлении кефира и простокваш.

Следует отметить, что степень жгучести у красных перцев различна: так, кайенский перец, имеющий в размоле светло-каштановую или рыжую окраску, относится к группе сильножгучих, а паприка, представляющая собой порошок красно-кирпичного цвета, – к слабожгучим. Большая часть красных перцев, в том числе и чили (темно-бордовый порошок), входит в группу умеренно жгучих пряностей.

Сильно и умеренно жгучие красные перцы рекомендуется использовать в небольших количествах. Дело в том, что их передозировка может сделать блюдо несъедобным. Паприку и другие слабожгучие перцы можно употреблять в еду без ограничений, как правило, такие пряности используются для придания блюдам привлекательного внешнего вида.

Перец черный . Универсальная пряность, используемая при приготовлении различных блюд – мясных, рыбных, овощных, грибных, яичных, творожных, сырных, салатов, супов, соусов, майонезов, а также при консервировании и выпекании некоторых

видов кондитерских изделий (в частности, пряников и сдобных печений). Обладая умеренной жгучестью и приятным ароматом, черный перец придает различным продуктам и блюдам особую остроту и пикантность.

Эта пряность продается как в виде порошка, так и в виде горошин, которые при раздавливании становятся очень ароматными. При соблюдении соответствующих условий (оптимальная влажность воздуха и др.) черный перец можно хранить очень долго. Однако не стоит забывать, что при длительном нахождении в перекладках с дырочками молотый перец может отсыреть и утратить свои вкусовые качества и аромат.

Розмарин . Пряность, обладающая специфическим ароматом, напоминающим запах хвои, и придающая блюдам, содержащим яйца и сыр, а также жареной дичи, говядине и мясу кролика особый вкус.

В качестве пряности используют высушенные листья розмарина, однако не следует применять их одновременно с лавровым листом. Не рекомендуется также добавлять розмарин в блюда из рыбы и в маринады.

Данная пряность хорошо сочетается с вареной или тушеной капустой (белокочанной, брюссельской, цветной, кольраби), кабачками, шпинатом, горохом, но не стоит приправлять ею свеклу, помидоры и овощи красного цвета.

Цедра цитрусовых . Представляет собой тонкий верхний слой кожуры цитрусовых культур (апельсина, лимона и др.). Ее используют как в свежем, так и в сушеном виде, но обязательно измельченной: в первом случае ее аккуратно натирают на мелкой терке, стараясь не задеть белый слой кожуры плода; во втором – аккуратно измельчают с помощью кофемолки. Свежую цедру добавляют в различные фруктовые и овощные салаты, сухую – в кисели, компоты, варенья, творожные пасты, муссы, пудинги и тесто для тортов, пирожных и сладких пирогов. Лимонная и апельсиновая цедра придает пикантность соусам, подаваемым к рыбе и мясу, рыбным супам; данная пряность хорошо сочетается с жареным мясом и рыбой (эти блюда посыпают цедрой непосредственно перед подачей к столу).

Шафран . Пряность оранжево-красного цвета, используемая не только для придания приготовляемому блюду специфического аромата и пряного, горьковатого вкуса, но и получения красивой золотистой окраски.

Шафран получают из сушеных рылец цветков одноименного многолетнего растения. Производство данной пряности – процесс трудоемкий, поэтому шафран является одной

из самых дорогостоящих специй.

Его используют для заправки блюд из риса (пловов), рыбы (уха, отварная и фаршированная рыба) и птицы, особую пикантность придает данная специя супам и изделиям из теста (кексам, куличам, бабкам).

Однако вносить шафран в приготовляемые изделия и блюда следует в небольших количествах. Дело в том, что при чрезмерной дозировке эта пряность может оказывать отравляющее действие.

Шафран добавляют в блюда за несколько минут до готовности, так как при сильном нагревании он выделяет горечь, что портит вкус блюда. Обычно шафран используют в виде приготовленного на рыльцах растения спиртового настоя, разведенного водой: на 1 л бульона или 1 кг продуктов берут 6-7 капель шафранной настойки, разбавленной 1 чайной ложкой воды.

Местные пряности

Овощи и зелень, относящиеся к группе местных пряностей, используют при приготовлении того или иного блюда в гораздо больших количествах, нежели классические специи, поскольку пряные свойства таких культур выражены в меньшей степени.

В пищу идут различные части пряных овощей – корнеплоды, луковицы, листья, стебли, перья, а также семена. Причем использовать их можно по-разному – сушить, отваривать, мариновать, пассеровать, а также есть в свежем виде.

Среди местных пряностей лидирующее место занимают лук, чеснок, петрушка, укроп, хрен, горчица, сельдерей. Находят применение и такие пряные культуры, как базилик, анис, тмин, мята, тимьян, майоран, кориандр, эстрагон, чабрец, пастернак.

Анис. Пряная культура из семейства зонтичных, обладающая приторно-пряным ароматом, затмевающим собой другие запахи. В качестве пряности используют плод аниса, которому в древности приписывали различные лечебные свойства.

В кулинарии анис используют при приготовлении сладких блюд (муссов, компотов, варений, киселей), изделий из теста (булочек и пирогов), а также при консервировании и мочении фруктов.

Нередко анис добавляют в рыбные блюда, в результате чего рыбный бульон, отварная и паровая рыба приобретают неповторимый вкус и аромат.

Данную пряность используют для отдушки морской рыбы, имеющей запах йода. Для этого семена аниса кладут в мешочек и помещают на некоторое время в приготовляемое блюдо, затем их вынимают или сливают воду, в котором варились рыба и семена.

Базилик. Пряная однолетняя травянистая культура с маленькими, собранными в верхушечные кистевидные соцветия белыми цветками. Базилик отличается резким, напоминающим гвоздичный запахом и пикантным, немного солоноватым вкусом. В кулинарии находят широкое применение две разновидности этой травы – базилик фиолетовый и базилик зеленый.

Поскольку при сушке растение теряет аромат, используют его преимущественно в свежем виде. Базилик добавляют в овощные салаты (из помидоров, баклажанов и др.), супы, соленья, блюда из мяса, дичи, рыбы, яиц, грибов, кроме того, он заметно улучшает вкус макарон и рассольных сыров. Эту пряную культуру можно использовать вместе с репчатым луком, чесноком и эстрагоном.

Следует отметить, что базилик фиолетовый обладает меньшим ароматом, чем зеленый, однако его листья могут стать

украшением любого блюда. Хранить листья базилика рекомендуется в растительном масле, уксусе или в замороженном виде.

Горчица . Пряное травянистое растение из семейства крестоцветных, семена которого, содержащие масло, белки и углеводы, находят широкое применение в кулинарии.

Обычно используют два вида горчицы – белую и черную. Белая отличается менее острым по сравнению с черной вкусом семян, которые добавляют в рыбные блюда, а также в банки с огурцами, капустой и грибами при консервации. Горчица входит в состав различных соусов и майонезов, иногда ее используют и при приготовлении салатов.

Как правило, горчица подвергается предварительной обработке. Ее не добавляют в процессе приготовления пищи, а подают к готовым блюдам как приправу, обладающую антибактерицидным действием; кроме того, она повышает аппетит, способствует расширению кровеносных сосудов и оказывает положительное воздействие на весь организм в целом.

Такую приправу, улучшающую вкус вареного, жареного мяса и копченостей, можно приготовить в домашних условиях. Для этого берут горчичный порошок, полученный из семян, и заваривают его крутым кипятком. Затем растирают полученную массу до кашицеобразной консистенции, добавляют соль и сахар (соли должно быть меньше сахара почти в 2 раза) и вводят ягодный или виноградный уксус слабой консистенции, вскипяченный с пряностями – гвоздикой, мускатным орехом, корицей, бадьяном, кардамоном (полученный пряно-уксусный раствор необходимо процедить). Приготовленную горчицу настаивают в плотно закрытой емкости в течение 2-3 дней.

Чтобы столовая горчица получилась надлежащего качества, перед использованием горчичного порошка проверяют его качество: он должен быть сухим, светлого цвета, без лежалого запаха.

Для удаления горечи и не очень привлекательного запаха горчичного порошка его обдают кипятком, отстаивают и сливают лишнюю воду; после этого готовят горчицу по данному выше рецепту.

Путем внесения различных компонентов легко придать столовой горчице желаемый цвет (белый, желтый, зеленый) и вкус (острая, сладковатая). Красивую ярко-желтую окраску дает добавление шафрана или куркумы.

Каперсы . Пряная кустарниковая культура, ведущая свое происхождение из Средиземноморья и находящая широкое применение в национальных кухнях Франции, Италии, Испании и

Марокко.

В качестве пряности используют бутоны, молодые плоды (внешне они немного напоминают огурцы, а при созревании раскрываются, как цветки тюльпана) и концы побегов. Эти части растений маринуют в уксусе, солят, а затем используют в процессе приготовления пищи.

Качественные каперсы отличаются небольшим размером и темно-оливковым цветом, на заостренном конце их имеются светлые крапинки, придающие пряности терпкий, немного горьковатый привкус. Каперсы должны быть упругими и целиком закрытыми.

Данная пряность улучшает аппетит и способствует понижению артериального давления. Помимо того, каперсы значительно улучшают вкусовые показатели различных блюд, приготовленных из рыбы, мяса и сыра, а также соусов и растительных масел. Их можно использовать в холодных закусках и овощных салатах, бутерброды с каперсами приобретают пикантный вкус.

Кервель . Однолетняя пряно-вкусовая культура с тонким ароматом, содержащая многие полезные для человека вещества и витамины. Кервель хорошо хранится в засоленном, законсервированном и замороженном виде. При тепловой обработке эта пряная трава утрачивает свой аромат, поэтому использовать ее следует в свежем виде. Кервель не заглушает естественного вкуса приготовляемых продуктов, он лишь придает им особую пикантность. Кервель можно добавлять в салаты, первые и вторые блюда, майонезы. Данная пряность хорошо сочетается с картофелем, рыбой, овощами, курицей и яйцами. Веточками кервеля можно украшать бутерброды с сыром, колбасой и ветчиной, а также жареные, отварные и заливные блюда.

Кориандр, или *кинза* . Однолетнее пряное растение из семейства зонтичных, находящее широкое применение в кулинарии (при изготовлении копченостей, ликеров, сладостей и др.). В древности его использовали и как эффективное лекарственное средство. Дело в том, что в плодах кориандра содержатся ароматические масла, оказывающие благотворное воздействие на процесс пищеварения и снимающие спазмы желудка.

В народе молодые стебли кориандра, идущие в пищу, принято называть кинзой. Кинза обладает слабо выраженным ароматом, поэтому ее можно есть в неограниченных количествах. Эту пряную траву сушат очень редко, поскольку в сушеном виде она практически полностью утрачивает свой аромат. Веточки свежей кинзы используют при приготовлении мясных блюд

восточной кухни и как закусочную зелень к рассольным сырам, а также как ароматическую заправку к различным супам и салатам.

В кулинарии находят применение и семена кориандра. Как правило, они входят в состав пряных смесей (карри), придающих различным блюдам тонкий вкус и аромат.

Перед использованием семена кориандра растирают. Полученный порошок добавляют в хлебное тесто (в частности, в предназначенное для приготовления различных лепешек), в молочные супы и творожники, к тушеному мясу и овощам, маринованным грибам, квашеной капусте, в соусы. При квашении и мариновании семена кориандра используют обычно в целом виде.

Лук . Этот пряный овощ используют в кулинарии при приготовлении многих блюд (за исключением сладких).

Особой популярностью пользуется репчатый лук. Различают острые, полуострые и сладкие сорта этого лука. Острые сорта рекомендуется использовать в процессе приготовления супов, соусов, мясных, рыбных, овощных и рисовых блюд, а также добавлять в начинки для пирогов. Полуострые и сладкие сорта подходят для употребления в свежем виде – в салатах, холодных закусках.

Лук-шалот и лук-порей отличаются от обычного репчатого запахом и вкусом. Данные разновидности лука обладают более нежным и тонким ароматом; по вкусу шалот в меру острый, а порей сладковатый.

Эти овощи используют при приготовлении соусов, обычных супов и супов-пюре (мясных и овощных), но никогда не подвергают их термической обработке путем обжаривания, поскольку данная процедура уничтожает тонкий аромат этих пряных культур. У лука-порея в пищу идет в основном утолщенная часть стебля белого цвета.

Лук-резанец (шнитт-лук) – обладатель красивых розовато-сиреневых цветков – не только улучшает вкус приготовленных блюд, но и служит превосходным украшением стола. Его можно использовать и в зимнее время, так как этот овощ хорошо хранится в замороженном виде.

Лук-резанец сочетается с различными травами и овощными культурами, с его помощью можно придать необычный вкус блюдам из яиц и кисломолочным продуктам, однако в данном случае использовать его следует в минимальных количествах.

Майоран . Пряная культура, ароматные листочки которой находят широкое применение в кулинарии. Обычно их используют в сушеном виде, а нередко и в виде порошка.

Майоран добавляют к соусам, первым и вторым мясным

блюдам, особенно хорошо он сочетается с говядиной. Используют эту пряность и в процессе приготовления колбас, причем обязательно в сочетании с чесноком.

В супы, соусы и тушеные мясные блюда майоран добавляют во время варки, а к жареному мясу (бифштексам и др.) подают со сливочным маслом и измельченным чесноком.

Мята . Многолетняя культура, с давних времен находящая применение в кулинарном искусстве.

Мята обладает приятным нежным запахом, поэтому ее добавляют в различные блюда для придания им особого аромата.

В кулинарии широко используют лишь те виды мяты, которой при нагревании не выделяют горечь или дают ее в небольших количествах. Наибольшей популярностью пользуются мята кудрявая, мята лимонная (мелисса), мята яблочная и мята пряная (эльсгольция). Мятую перечную при приготовлении блюд не применяют, ее масло добавляют лишь в тесто, предназначенное для выпечки пряников.

Обычно мяту используют в свежем и сушеном виде (реже в замороженном). Свежую зелень этой культуры применяют при изготовлении коктейлей (джулепов), листочками мяты украшают различные блюда.

Измельченную сушеную зелень используют для ароматизации и придания изысканного вкуса сладким блюдам и подливам к кондитерским изделиям (бисквитам, бабкам), в больших количествах измельченная мята пригодна для мясных соусов и фаршей, предназначенных для производства рулетов, паштетов, котлет.

В грузинской кухне мята – обязательный компонент многих соусов (например, ткемали), а в азербайджанской и армянской кухнях ее добавляют в супы. Мята является хорошей приправой для блюд из гороха, фасоли, чечевицы и бобов.

Петрушка, сельдерей, пастернак . Эти пряные культуры добавляют во многие блюда – салаты, супы, вторые мясные, овощные, яичные, грибные, рыбные и др. Используют их как в свежем, так и в сушеном виде, в еду идут и корневые (для супов и соусов), и листовые разновидности.

Петрушка – наиболее широко применяемая пряная культура, являющаяся незаменимой при приготовлении рыбных блюд, салатов, мяса, птицы, овощей и бутербродов. Она входит в состав большинства пряных смесей, предназначенных для засолки рыбы.

В кулинарии рекомендуется использовать петрушку обыкновенную. Она гораздо полезнее и вкуснее, нежели петрушка кудрявая; последнюю можно использовать как декоративный элемент, то есть украшать ею блюда перед подачей к столу.

Сельдерей отличается от петрушки резким ароматом и горьковатым вкусом. Особую пикантность эта пряная культура придает мясным и овощным блюдам. Свежие корни сельдерея используют при приготовлении различных салатов, в частности тех, в составе которых есть помидоры; зелень добавляют при засолке огурцов, баклажанов и кабачков.

Пастернак, обладающий нежным ароматом, используют преимущественно в свежем виде, поскольку он плохо поддается сушке. Обычно в мясные, рыбные и овощные блюда добавляют корни пастернака, зелень применяют в редких случаях.

Тимьян, или *чабрец*. Вечнозеленый пряный многолетник, обладающий ярко выраженным ароматом тимола – вещества, обладающего сильным антисептическим действием. В качестве приправы используют листья растения с острым и очень приятным вкусом, усиливающим аппетит.

Тимьян начали применять еще в глубокой древности. Древние египтяне, греки и римляне использовали это растение в качестве лечебного средства от многих болезней и как пряную добавку к различным блюдам из мяса и овощей.

Антибактериальное, отхаркивающее и спазмолитическое действие тимьяна (богородицной травы) было отмечено и славянскими народами. В старинных травниках указывалось: «Богородицна трава имеет свойство укреплять желудок, голову, сердце, унимать рвоту и резь в животе, исправляет всякую дурноту в желудке, производит аппетит, прогоняет спячку и дурноту из головы, острит и укрепляет зрение, помогает от шума и звона в ушах».

В кулинарии находит применение лишь сушеная зелень этого растения. В небольших количествах тимьян добавляют в овощные салаты и жирные мясные блюда для улучшения их вкуса. В больших дозах его используют при приготовлении рыбных фаршей и жареной рыбы. Как правило, тимьян смешивают с панировочными сухарями, предназначенными для жаренья рыбопродуктов.

Данную пряность используют вместе с эстрагоном при засолке грибов и некоторых видов овощей.

Тмин. Пряная культура, в ароматных семенах которой содержатся эфирные масла, жиры и прочие вещества, усиливающие аппетит и помогающие при кишечных расстройствах.

В кулинарии тмин используют и целиком, и в измельченном виде. Обычно в пищу идут семена, молодую зелень этой пряной травы добавляют только при приготовлении салатов.

Семена тмина, добавленные в овощные супы, соусы, квашеную

капусту, соленья, придадут этим блюдам приятный вкус и пряный аромат. Также хорошо тмин сочетается с печеным и тушеным мясом, в молотом виде его можно использовать при приготовлении хлеба, булочек, оладий, сыров, творога, пива и кваса. В горячие блюда данную пряность вводят за 10-15 минут до готовности.

Укроп . Пряное растение с зонтичными соцветиями желтого цвета. Зелень укропа используют в свежем, сушеном и маринованном виде при приготовлении различных блюд – мясных, рыбных, овощных, яичных, грибных, салатов, супов, бульонов. Широкое применение находит укроп при консервировании овощей, в соленьях и маринадах (здесь используют старые растения с сушеными семенами). При приготовлении некоторых блюд свежий или сушеный укроп заменяют укропным маслом или спиртовым настоем укропного масла. Однако использовать эти средства следует с большой осторожностью, строго соблюдая дозировку (1-2 капли на 1 л жидкости), и вносить их в уже приготовленное блюдо.

Хрен . Пряный травянистый многолетник, который в кулинарии начали применять еще в древности. Обычно используют мясистые корни хрена, содержащие многие минеральные вещества, витамины С, В, каротин, калий, кальций, горчичное масло и обладающие характерным запахом и вкусом.

Как и горчицу, хрен используют в кулинарии в готовом виде как приправу (например, к рыбным и отварным мясным блюдам). Данная пряность повышает аппетит, активизирует процесс пищеварения.

Хрен нетрудно приготовить в домашних условиях: корни натирают на мелкой терке, заливают большим количеством холодной кипяченой воды, чтобы масса стала сметанообразной консистенции, после чего добавляют соль, сахар, лимонную кислоту, все тщательно перемешивают и оставляют на несколько минут, чтобы хрен настоялся.

Использование вместо воды лимонного сока или сметаны позволит придать приправе более нежный вкус и сделает ее ароматнее. Нельзя заменять воду уксусом, поскольку в этом случае хрен станет грубее и, возможно, утратит свою естественную жгучесть.

Обычно тертый хрен добавляют к тяжелой, жирной пище – мясу, колбасам, копченостям. Можно также приправлять им соусы, майонезы, творожные массы, овощные салаты и даже смешивать со столовой горчицей. Корни и листья хрена находят широкое применение при консервировании овощей.

Чабер . Травянистый однолетник с сильным пряным

ароматом и жгучим вкусом, напоминающим вкус красного перца. В различных частях этого растения содержатся эфирное масло, танины, каротин, рутин, витамин С. Чабер обладает спазмолитическим, бактерицидным и вяжущим действием, благодаря чему его нередко используют при желудочно-кишечных расстройствах.

В кулинарии данную культуру начали применять очень давно. Чабер садовый пользовался широкой популярностью у древних греков и римлян. Благодаря монахам это растение в середине IX века попало на территорию Центральной Европы, где его начали выращивать повсеместно.

В качестве пряности обычно используют срезанные до цветения молодые побеги чабера. Их кладут в блюда целыми, в противном случае сдобренная измельченным чабером пища станет сильно горчить.

Данную пряность применяют в свежем и в сухом виде. Свежую зелень можно использовать как закуску к блюдам из мяса (телятины), рыбы, овощей, ею также можно украшать бутерброды с сыром. В сушеном виде эту пряную культуру добавляют в супы, бульоны, соусы, блюда из яиц, мяса курицы, гороха и бобовых культур.

Чабер находит широкое применение в грузинской и армянской кухнях: его добавляют в холодные закуски из баклажанов и стручковой фасоли, в первые блюда (харчо, молочные супы с яйцами и др.), а также в блюда из рыбы, мяса и птицы.

В смеси с другими приправами чабер используют при мариновании сельди, изготовлении мясорубленных изделий (колбас, копченостей, консервов и др.), солении, мариновании и квашении овощей.

В сочетании с майораном чабер приобретает аромат, напоминающий запах черного перца, поэтому данной смесью нередко заменяют классическую пряность.

В горячие супы, вареные и тушеные блюда чабер добавляют за 5-10 мин до конца варки, а предназначенные для жаренья и запекания продукты посыпают приправой за несколько минут до начала тепловой обработки.

Чеснок . Пряный овощ, с помощью которого можно улучшить вкус многих мясных, овощных, грибных и яичных блюд. Не совместим данный продукт с рыбными блюдами, он лишь ухудшает их вкусовые качества.

Обычно в пищу используют подземные части чеснока – луковицы, гораздо реже – надземные стебли. В луковицах этого пряного овоща содержатся сахар, витамины С, В, эфирное масло;

благодаря такому составу чеснок оказывает бактерицидное действие на весь организм человека.

Как правило, чеснок, предварительно измельчив, добавляют в горячее блюдо уже после того, как выключен огонь. Иногда зубчики чеснока целиком кладут в блюдо во время варки, а затем вынимают.

Для смягчения резкого запаха чеснока используют такие пряные травы, как укроп, базилик, чабер, майоран.

Эстрагон, или *тархун*. Многолетнее травянистое растение с пряным вкусом и запахом. Это единственный вид полыни, в котором нет горечи.

В качестве пряности используют свежие, сушеные, законсервированные в уксусе, растительном масле или замороженные листья эстрагона.

Свежая зелень является прекрасной добавкой к рыбным, мясным и овощным супам, а также к тушеной и фаршированной рыбе и жареному мясу. Нежный аромат этой пряной травы придаст блюдам неповторимый вкус и аромат. Однако при использовании эстрагона необходимо соблюдать осторожность, поскольку в больших количествах он способен заглушать запахи других специй и приготовляемых продуктов.

Следует отметить, что эстрагон плохо поддается сушке. Чтобы он не портился во время этой процедуры, листья растения отделяют от стеблей, мелко нарезают острым ножом, помещают в защищенное от солнечных лучей место и регулярно переворачивают измельченную зелень до тех пор, пока она полностью не высохнет.

«Букет гарни». Одна из наиболее популярных в кухнях западноевропейских стран (французской, бельгийской, голландской, шведской, датской) ароматических смесей, позволяющих придать разнообразие одной и той же суповой основе (мясному, овощному или грибному бульону).

Букет готовят из сухих (молотых и целых) или свежих пряностей, которые связывают вместе тонкой ниткой. Иногда их помещают в специальный мешочек из марли, что дает возможность использовать, наряду с веточками и листьями, мелкие корни.

Основой «букетов гарни» являются веточки петрушки, тимьяна и лавровый лист или же укроп, эстрагон и лук-порей. Состав может меняться в зависимости от личного вкуса и приготовляемого блюда: к основе добавляют майоран, любисток, корицу, листья сельдерея, дольку чеснока, красный перец и др.

Для овощных блюд обычно используют букет из 25 г майорана, 5 г мяты, 20 г розмарина, 15 г шалфея, 15 г чабера и

20 г тимьяна; для мясных – из 7 г сельдерея, 15 г майорана, 28 г петрушки, 15 г чабера, 7 г базилика и 28 г тимьяна.

Свежие пряности опускают в жидкость в специальном мешочке или на нитке за 5-6 мин до конца варки, а перед подачей к столу удаляют из готового блюда. Измельченную смесь сушеных трав (1 чайную ложку) добавляют в пищу за 2-3 мин до готовности, одновременно с этим кладут измельченный чеснок (1/2-1 чайную ложку), выключают огонь и дают блюду настояться в течение 3-5 мин.

Карри . Порошкообразная смесь пряностей, ведущая свое происхождение из Индии. Постепенно она получила признание в странах Азии и Европы, а также в Америке и Австралии. В настоящее время это наиболее популярная во всем мире пряная смесь.

Ее состав видоизменяется в зависимости от национальных вкусов и пристрастий. Обычно карри состоит из 7-12 (реже 20-24) компонентов. Постоянными составляющими этой смеси являются лист карри и измельченные в порошок корни куркумы. В некоторых национальных кухнях лист карри заменяют фенугреком.

Таким образом, определяющими компонентами карри являются куркума, фенугрек, кориандр и красный перец (как правило, кайенский). Остальные составляющие используют для придания приготовляемому порошку определенного аромата, оттеняющего постоянную основу смеси.

Приправы

Приправы – это продукты, добавляемые в пищу для улучшения ее вкуса. Наиболее популярными приправами являются соль, уксус и лимонная кислота. Нередко в качестве приправы используют горчицу и хрен, о которых рассказывалось ранее, и смеси из пряностей с солью (например, аджику).

Лимонная кислота . Лишенная запаха приправа, используемая в процессе приготовления кондитерских изделий, сладких блюд, соусов, желе, кремов, компотов, киселей и кушаний, имеющих кисловатый привкус.

Лимонная кислота содержится в таких продуктах, как лимон, клюква, различные ягоды и плоды. Она имеет менее резкий и острый, по сравнению с уксусом, вкус, поэтому ею нередко заменяют последний при приготовлении некоторых супов, соусов и теста.

Обычно лимонной кислотой и лимонным соком пользуются в диетическом и детском питании, где уксус применять не рекомендуется.

Соль поваренная . Приправа, используемая в кулинарии для восполнения необходимых человеческому организму запасов соли и придания приготовляемым блюдам пикантного вкуса. Как правило, в овощах, рыбе, мясе, питьевой воде и прочих продуктах и напитках этого вещества бывает недостаточно. Соль является необходимым компонентом при консервации, используют ее и в технических целях.

По способу добычи соль бывает каменная, самосадочная, морская и выварочная; по характеру обработки – мелкокристаллическая, молотая, дробленая, крупная, мелкая и порошкообразная.

При подаче к столу используют порошкообразную соль белого цвета; в процессе приготовления пищи, а также при засолке и мариновании добавляют соль более крупного помола и дробленую.

Чтобы блюдо получилось вкусным, его необходимо правильно солить. Так, в мясной бульон соль добавляют за 25-30 минут до окончания варки мяса, в рыбный и картофельный – после того, как закипит вода, а в бобовые – после их размягчения. Мясо, овощи (за исключением картофеля) и рыбу, предназначенные для жарки, солят перед приготовлением, панированные полуфабрикаты (котлеты и т. п.) – в процессе панирования, а соусы – за несколько минут до конца варки. При использовании соли следует соблюдать дозировку, поскольку ее чрезмерное

количество вредно для человека, а пересоленные блюда становятся несъедобными.

Уксус . Приправа с сильным специфическим запахом, используемая при приготовлении различных закусок, рыбных блюд и соусов. Она позволяет изменить вкус и внешний вид продуктов. Например, сваренный в подкисленной уксусом воде карп станет голубоватого оттенка. Однако применять уксус следует с особой осторожностью, так как он способен оказывать раздражающее действие на органы пищеварения.

В магазинах можно приобрести различные виды уксуса: спиртовой (бесцветная жидкость), виноградный (красноватый или желтоватый), яблочный (желтоватого цвета), уксусную эссенцию (перед использованием ее разбавляют водой из расчета 3-5 г на 100 мл воды), столовый уксус и ароматический (настоянный на травах, пряностях или косточковых плодах).

Наибольшей популярностью в домашней кулинарии пользуются столовый винный и ароматический уксусы, для которых характерны приятный вкус и слабый запах.

Ароматический уксус готовят, добавляя в столовый уксус эстрагон, сельдерей или укроп (100 г на 1 л уксуса); можно также положить в приправу нарезанное кусочками антоновское яблоко, листья черной смородины, липовый цвет или лавровый лист. Емкость с уксусом плотно укупоривают и настаивают в течение 12-15 дней. Затем уксус процеживают через марлю и используют для заправки винегретов, салатов, сельди и др.

Аджика . Смесь из различных пряностей и соли, обладающая пикантным вкусом и ароматом и используемая во многих национальных кухнях. Особой популярностью аджика пользуется в грузинской кухне, ее добавляют при приготовлении лобио (отварной фасоли), борщей, супов, мясных и рыбных блюд, соусов, мариновов.

Используют эту приправу в виде пасты красно-коричневого цвета или влажного порошка, приготовленного из сухих измельченных пряностей (красного сладкого и острого перца, черного перца, кориандра, чеснока, укропа, барбариса, смеси хмели-сунели и др.).

Чтобы получить из порошка пасту, пряности смешивают с солью и разводят небольшим количеством 3-4% винного соуса. Полученную массу тщательно перемешивают, помещают в герметичный сосуд и дают настояться.